



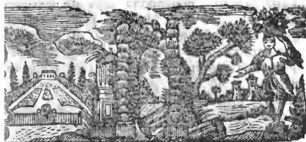
DI

D'

L A



delicato
fia il bu
untuofo
buon ca
Per fare
latte con
il fiore
carciofo



DIZIONARIO D' AGRICOLTURA, O SIA LA COLTIVAZIONE ITALIANA.



C



CACIO. E' la parte più grassa del latte separata dal siero per mezzo del caglio, facendosi ordinariamente di latte di vacca, come ancora di pecora, e di capra, ed è assai più
:ato e gustoso allorchè dal latte cavato non
l butro, se non nel caso che fosse troppo
oso, e grasso, mentre allora per fare un
i cacio conviene sburrarlo prima un poco.
fare il cacio si principia dall' assodare il
con il presame. *Vedi PRESAME*, ch' è
re dello scardiccione, e spezialmente del
oso salvatico seccato all' ombra, e conser-

facius VIII. in sua extrauag. quæ incipit, *Peri-* , *de statu regul. in* 6. statuit inter alia, vt Mo- à Monasterio non egrediantur, nisi constet eas tare tali morbo euidenti, vt non videant cum absque graui periculo, & sine scandalo commo- & Concilium Tridentinum *sess. 25. de regul. cap. 5.* uit, quod *Nemini Monialium liceat post professio- exire de Monasterio, etiam ad breue tempus quocun- ratextu, nisi ex aliqua legitima causa ab Episcopo obanda.* Et Pius V. corroborans prædictas sanctio- n duabus suis Constitutionibus, prima quæ inci- *Circa Pastoralis*, posterior *Decori, & honestati*, ex- it casus, in quibus Moniales licitè egredi pos- è Monasterio, & præsertim in secunda Con- t. per illa verba, *nisi ex causa magni incendij, vel mitatis lepræ, aut epidemiæ*; circa quos tres ca- multa animaduersione digna annotantur à Do- ibus.

iposito a se edito, zelum, & prudentiam in assequen- da Sanctæ mem. Pij V. mente, plurimum in Domi- commendauit, eiusdem Pij V. Constitutionem Clausura Monialium loquentem, nomine Epiden eam tantum intelligere Epidemiam, quæ est vera, realis pestilentia; ita vt ob alias infirmitates sir les, sed benigniores, etiam si Epidemiæ nun pentur, nullo pacto Monialibus professis è Mo sterio exire liceat, quod decretum ab omnibus in- uiolabiliter obseruari mandauit eadem Sacra Con- gregatio.

Ideo hîc locum adhuc habet sententia San- chez *lib. 6. in decal. cap. 15. num.* 43. vbi ait, li- centiam iustè egrediendi concedi ob similem mor- bum contagiosum, etiam si ex expressis in Motu proprio Pij V. non sit, vt sunt morbus Gallicus, & diui Lazari, & ignis Sancti Antonij, &c. quan- do moraliter loquendo intra septa Monaste- rij non potest illi medicina adhiberi, absque

DIZIONARIO D'AGRICOLTURA,

O SIA

LA COLTIVAZIONE ITALIANA,

In cui si contiene la coltura, e conservazione de' diversi prodotti riguardanti le Terre seminative, i Prati, i Boschi, le Vigne, ed i Giardini.

COME PURE,

Il governo de' bestiami, de' colombi, de' polli, delle api, de' bachi da seta, le loro malattie, ed i loro rispettivi rimedj, e ciò che appartiene alle diverse fabbriche di Campagna, con molte altre interessanti notizie relative alla COLTIVAZIONE ITALIANA.

RACCOLTO DALLE PIU' SICURE E RECENTI OSSERVAZIONI

DA IGNAZIO RONCONI FIORENTINO

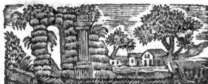
Conte del S. R. Imperio, membro dell' Illustre Accademia dei Georgofili di Firenze; dell' Accademia Georgica di Padova ec.

QUARTA EDIZIONE

Corretta e notabilmente accresciuta dall' Autore di molti utilissimi Articoli a maggior comodo degli Amatori dell' Agricoltura, e divisa in quattro tomi.

TOMO SECONDO.





IN VENEZIA, MDCCXCVI.

PER FRANCESCO SANSONI

CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.



DIZIONARIO D' AGRICOLTURA, O SIA LA COLTIVAZIONE ITALIANA.



C



CACIO. E' la parte più grassa del latte separata dal siero per mezzo del caglio; facendosi ordinariamente di latte di vacca, come ancora di pecora, e di capra, ed è assai più delicato e gustoso allorchè dal latte cavato non sia il butto, se non nel caso che fosse troppo untuoso, e grasso, mentre allora per fare un buon cacio conviene sburrarlo prima un poco. Per fare il cacio si principia dall' assodare il latte con il presame. *Vedi PRESAME*, ch' è il fiore dello scardiccione, e spezialmente del carciofo salvatico seccato all' ombra, e conser-



vato asciutto, ponendone circa un mezzo scru-polo per ogni dieci libbre di latte pecorino, e quasi un terzo più per quello di vacca, con aumentarne però la dose nelle stagioni fresche: questi si tiene in infusione in tant'acqua che lo ricuopra, nè v'è precisa determinazione di tempo, mentre alcuni ve lo tengono 24. ore, alcuni 12., altri una sola mezz'ora, ed altri finalmente senza porlo in infusione lo strapicciano, e stritolano con le dita in un poco d'acqua, o di latte caldo nell'atto di doversene servire; indi colata per panno questa infusione e mescolata con il latte fa tosto separare dalle sierose le particelle caciose, e coagularsi, il che accaderà con più prestezza se vi si aggiugne l'attività del calore del fuoco, riscaldando leggiermente il latte prima di porvi l'acqua del presame, particolarmente nelle giornate fresche, quando munto non fosse in quell'istante, e più non conservasse il natural calore. Postavi l'acqua del presame si mescola un poco dolcemente col latte, mantenendolo caldo finchè venga a rappigliarsi tutto, con osservare però che il troppo calore pregiudicar gli potrebbe, non venendo molto serrato, ma anzi pieno d'occhi. In una più semplice maniera rappigliano il latte i contadini che privi sono del comodo di pajuolo di rame, ed altri strumenti, come nelle cascine, e che per lo scarso numero di bestie, poca quantità di latte si ritrovano. Prendono essi una pentola pulita, e vi legano all'imboccatura una pezza di panno lino fitto, assai lenta, sicchè nel mezzo resti concava, versandovi sopra l'infusione del presame, col presame ancora, e immediatamente vi vuotano poco a poco il latte, riscaldato a bagno maria se il tem-

tempo è fresco, o col solo calor naturale se è caldo. Colato così il latte, pongono la pentola in un catino d'acqua tepida, dove in poco più d'una meezz'ora, secondo la stagione più o meno calda, si rappiglia. Tosto ch'è rappreso, si rompe, e stritola con le mani perchè più facilmente scoli il siero, formandone un pastone, il quale premuto più che sia possibile, si pone dentro le forme, che sono afficine di legno di faggio, e piegate, obbligate a stare in forma di cerchio da una cordicella che le circonda al di fuori, senza coperchio nè fondo, ma solo posate sopra d'un asse; che se si riscalda un poco il pastone, si rimetterà assieme meglio, e più presto. Dopo ancora posta in queste forme la pasta del cacio si pigia fortemente non solo con le mani, ma si batte con de' legni piani, e si calca con asse e pietre sopra, acciocchè fuori ne venga tutto il siero, consistendo una delle bontà del cacio nell'essere dalle parti sierose, e acquose ben ripurgato.

I migliori raveggiuoli sono quelli fatti passato mezzo Agosto, perchè allora il latte è più grasso: si avverta che non dee esser tanto rappreso quanto per fare il cacio, cioè vi vuole minor quantità di caglio affinchè la pasta si mantenga più tenera; questa si rompe per farne scolare il siero, nè è necessario il pigiarla molto, ma serve il distenderla sopra l'ingraticciate di giunchi o di paglia, e ogni giorno si rivoltino diligentemente per non romperli.

Ne' marzolini poi ovali, che per non guastarne la figura calcar non si possono con pesi, pongonsi dentro appostatamente de' fili di paglia, i quali servono come di condotto per lo scolo del siero.

Quanto alla ricotta. *Vedi RICOTTA*.

Terminata di fare la forma del cacio si aspetta cinque o sei ore acciò sia ben raffreddato, e scolato il siero, che si conosce prendendolo in mano, e se la bagna si lasci ancora scolare, ma se non la bagna, allora si sala la parte di sopra, e dopo qualche ora si rivolta e si sala l'altra parte, seguitandolo a tenere dentro le forme sopra la medesima asse per dodici o quindici giorni, premuto da qualche peso sopra; finchè scola dell'umidità, con rivoltarlo tre volte il giorno, e posarlo sempre in luogo asciutto dell'asse acciocchè non prenda mal' odore. La stanza dev'esser fresca, e asciutta, con l'apertura d'una sola finestra, mentre il riscontro di due, massime in tempo di tramontana, potrebbe far fermentare, e screpolare il cacio. Quando non scola più umido acquoso, si leva dalle forme, e si lascia stagionare nell'istessa stanza, che in breve tempo formando una superficie unita, diviene perfetto. *Vedi CASCINA*.

Per conservare del tempo le forme di cacio s'imbozzimano con olio, e aceto, o morchia d'olio mescolata con cenere, o farina di castagne, e si pongono in un orchio di terra, il quale per otto giorni si rivolta o ruzzola due volte il giorno; indi si levano, e si posano ritte sopra asse asciutte, rifacendo loro una seconda bozzima allorchè riseccata sia la prima.

Il buon cacio dev'esser grasso, pesante, di color gialliccio, di pasta ben serrata, di buccia liscia, senza riscaldature, nè vermi, nè troppo vecchio, nè troppo giovane: è questi un alimento sostanzioso, ma difficile a digerirsi quando se ne mangia troppo, e che è giovine, mentre conserva ancora un umidità, ed una visco-

viſcoſità la quale carica lo ſtomaco; dovecchè diſcretamente uſato, quando è vecchio, conferiſce ed ajuta la digeſtione, poichè la quantità de' ſali, che in abbondanza contiene, trovandoſi allora non così inumiditi, e conſeguentemente più capaci d' agire, riſcaldano lo ſtomaco, e lo puliſcono dagli altri cibi.

Il cacio fatto nel meſe di Maggio non è così perfetto quanto l' altro per conſervarſi, ma ſi dee mangiar freſco: abbondano allora l' erbe, e ſono nella forza maggiore del loro accreſcimento, ma non della loro ſoſtanza, e producono nelle beſtie un latte alterato, liquido, di non molta ſoſtanza, e poco graſſo, e perciò il cacio fatto in detto tempo non rieſce il migliore, benchè alcuni non molto informati pretendino diverſamente. Lo ſteſſo dicaſi di quello fatto col latte d' una beſtia che abbia di freſco partorito: lo ſconcerto del parto gli altera gli umori, onde conviene aſpettare almeno quindici giorni dopo il parto che ſieno tornati in calma, acciocchè il latte ſia buono.

Se con due terzi di latte di pecora vi ſi meſcolerà un terzo di quello di capra il cacio riuſcirà aſſai migliore.

CAGLIO. *Vedi PRESAME*.

CALCATREPPO. Sorta d' erba ſpinoſa che indica terreno magriſſimo.

CALCINA. L' uſo di eſſa non ſolo per le fabbriche, ma ancora per migliorare le terre, dandogliela il luogo di concime, come s' è detto a *CONCIMARE*, mi fa credere che non poſſa riuſcire ſe non di vantaggio il porre quivi la maniera di cuocerla. A piè d' un monte, collina, o coſta ſi fabbrica con pietre forti una fornace da calcina, la quale è fatta a forma di

torre perfettamente tonda, alta circa venti piedi, e quindici di diametro, con in fondo un' apertura, la quale, quando è tempo, esattamente si chiude con una pietra dell' istessa grandezza. A livello della sommità della torre si fa un ripiano nel terreno, ove si portano i sassi, e carbone per poterli con facilità gettare nella fornace. Primieramente si procura che le pietre siano più che si può di una quasi eguale grandezza perchè restino penetrate dal fuoco, e si calcinino nel tempo istesso; se saranno minute e non più grosse d' un pugno, oltre il rendersi più facile la cottura, staranno anche fra di loro più unite, cosicchè minor quantità d' aria si troverà ne' vacui più piccioli che restano fra pietra e pietra, e in tal guisa non si correrà il rischio, come quando l' aria è molta, che dilatandosi questa a motivo del calore, faccia saltare con tal forza le pietre, che ne riceva pregiudizio la fornace.

Nè tutte le qualità di pietre sono buone a far calcina, onde per non imbattersi in quelle che si vetrificherebbero piuttosto che calcinarsi, e rendere inutile la fatica, e la spesa, scelte che siano le pietre dure, compatte, e di un bianco sucido pendente al bigio, sarà bene farne la prova, mettendone qualcheduna in una fucina ordinaria sotto i carboni ardenti, e soffiando col mantice si faccino cuocere, e dopo raffreddate, se ne ponghino in de' vasi d' acqua, che se faranno subito una grand' ebullizione, e caderà in fondo all' acqua una pasta bianca, saranno buone a far calce, che se resteranno nello stato di prima non saranno atte a far l' operazione che si desidera. Senza però il perdimento di tempo, e la fatica di farne la prova al fuoco, il più sicuro

curo mezzo per conoscere se una qualità di pietra è buona per far calcina, è di lasciar cadere sopra di essa un poco d' acqua forte, o spirito di sal marino: tutte le pietre sopra le quali di codesti o altri acidi fanno effervescenza, e levano delle bolle o siano vesciche d'aria, possono cuocersi per far calcina, e la forza dell' effervescenza è un contrassegno d' esser buone per tal uso. Il marmo, e le pietre le più dure fanno la miglior calcina, particolarmente per le fabbriche, perchè più forte, più grassa, e più glutinosa, e se ne distingue la bontà dall' esser pesante, sonora come un vaso di terra cotta battendola, e bagnata assai fumante. Il primo strato nella fornace si fa con de' piccoli sassi, sopra i quali se ne pone uno di carbone, o legne, poi uno di pietre; e così alternativamente uno di carbone, o legne, e uno di pietre finchè sia ripiena la fornace, avvertendo che l'ultimo dee essere di carbone o legne. Ciò fatto si pone il fuoco dall' apertura di fondo, la quale, quando è ben acceso, si chiude con la pietra; e siccome a misura che il fuoco si comunica, le materie si abbassano, così si va rimettendone delle nuove finchè la torre sia tutta in fuoco. Due giorni, e due notti almeno vi vogliono di calore intenso per la prima cottura, la quale quando è fatta si stura l' apertura di fondo, e si lascia cadere la calcina, rinchiudendola allorchè principiano a vedersi le prime pietre crude. La calcina sarà sufficientemente cotta quando poc' acqua vi abbisogna per spegnerla, e che quando è spenta, tramanda fumo in quantità. *Vedi* la maniera di darla alle terre, alla parola *CONCIMARE*.

CALENDULA. *Vedi CALTA*.

CALESTRO. Qualità di terra sassosa; nella quale provano benissimo le viti.

CALICE DE' FIORI. Sono quelle piccole foglie verdi che circondano in fondo il fiore, prodotte dalla natura a difesa e custodia delle foglie opetala de' fiori, osservandosi che non hanno calice quei fiori le cui petala o foglie sono per se stesse sufficientemente forti senza una tal sicurezza, come i tulipani ec., altri poi lo hanno in diversi giri, perchè abbisognano d' un più forte riparo.

CALORIA. Ristoro che si dà alle terre sfruttate dal grano, concimandole, e seminandovi alcune biade; detto così dalla caldezza ch' esse ricevono dal concime: essere in caloria dicesi de' campi, quando l' anno precedente vi è stato seminato le fave, per seminarvi poi il grano l' avvenire. Siccome le foglie delle biade sotterrate e mescolate con la terra la tengono scompaginata, e solla, da poter dare più libero l' ingresso alle barboline del grano; così la maggior quantità, e larghezza delle foglie de' legumi diversifica la bontà, e caloria delle biade. Ottima è quella delle fave, poi quella delle roviglie, e piselli, indi quella del trifoglio, vecce, cicerchie, e lupini, tenendo l' ultimo luogo quella de' ceci, lenti, mochi, e leri: caloria ancora fanno le rape, e la senapa.

CALTA. Pianta che produce i fusti sottili, lanuginosi, e folti di rami, tenendo le sue foglie attaccate al fusto senza manico. Sono esse bislunghe, larghe, i fiori che produce rotondi, raggiati d' un colore dorato, di un odore un poco forte, la cui corona è composta di più fioretti,

getti, ed il seme trovasi come in certe cassettine ricurve per lo più lungo, e torto. Questa pianta nasce da pertutto, ma volendola coltivare, e rendere i fiori belli, e grandi, si toglie una parte de' suoi rami, e de' bottoncini, che vengono dopo i primi che debbono fiorire; e dopo aver fatto il principale fiore, molti altri ne produce in rotondo, che perfettamente l' adornano. Molte sono le specie di questa pianta le quali vegonsi ne' giardini, che differiscono per la qualità de' fiori e de' colori che producono. Si seminano tutte queste piante in Settembre, ed Ottobre, ed essendosi alquanto da terra alzate se ne prendono due o tre, ed unitele, si tagliano le foglie più della metà, e ripiantandole così, riescono per lo più doppie, e di non ordinaria grandezza; anzi cadendo talvolta i semi da se stessi, nascono, e più volte si sono veduti venir più belli di quelli che si sono coltivati, perlochè si cavano, e si trapiantano, e quasi ogni mese fioriscono.

Questa pianta contiene molto olio, e sal essenziale. Il fiore per altro è cardiaco, resiste ai veleni, ed alle febbri pestilenziali; in qualunque maniera si prenda è cefalico, ed aperitivo. L' acqua della pianta distillata quando è in fiore, è buona contra il rossore, ed infiammazione degli occhj, se vi si pone dentro, o se si bagnano, ed è meglio sempre servirsi di questa esteriormente, che internamente.

CALTA PALUSTRE. Le foglie di questa pianta sono semirotonde: alza il suo gambo vano, e torto, diviso in molti ramicelli, da' quali spuntano fiori di color giallo, rotondi, e raggiati, pieni di foglie, che vengono di Primavera, e qualche volta ancora d' Autunno. Si pian-

tà in vasi grandi con buona terra, assai umida; ponendo l' occhio della radice alla profondità d' un sol dito, gettandovi tant' acqua che ricuopra tutta la terra; nè si cava se non in Autunno ogni tre anni, a solo fine di levargli il moltiplico, e subito si ripianta.

Il sugo bevuto, o l' erba mangiata per molti giorni continui provoca i mestrui alle donne: un' oncia di detto sugo bevuto con una dramma di polvere di lombrichi terrestri guarisce il trabocco di fiele. Dicono alcuni che l' uso di quest' erba fa la vista acuta; è cosa ben nota che l' acqua stillata da quest' erba fiorita guarisce le infiammazioni d' occhi, inzuppando in essa delle pezzette di lino, e applicandole sopra. La polvere di calta secca posta sopra i denti che dolgono conferisce assai.

CALVELLO. Sorta di grano, che noi diciamo gentile, buono per fare pan fino.

CAMALEONE. *Vedi CARLINA.*

CAMAMILLA. Erba che ha molte foglie tagliate minutamente: in cima a' fusti e rami, che sono pelosi, nascono i fiori attaccati a lunghi gambi, e sono composti nel mezzo di un ammasso di cannellini di color giallo, con il contorno di foglie bianche bislunghe. La camamilla, è buona per le coliche ventose, per la pleuritide: Si usa negli impiastri per ammallire, e calmare i dolori. La decozione di camamilla si adopera per far fomentazioni ne' mali della vescica. Quella del fiore rosso, e che è la più grande, è la migliore contro il male della pietra. Si possono vedere le diverse spezie di camamilla descritte nelle Memorie dell' Accademia Reale delle Scienze di Parigi l' anno 1720.

CAME-

CAMEDRO. *Vedi QUERCIOLA*.

CAMEIRI, o CAMEIRIDI: Spezie d' Iridi chiamate anche Iridi angusti-foglie, piante che si coltivano ne' giardini, come le altre Iridi basse di gambo, che però si pongono in sito proporzionato, dove non possano restare coperte da' fiori più alti, nè tampoco restino in sito così basso che non si veggano. *Vedi IRIDE*.

CAMPANELLA. Pianta, e fiore noto e comune. Getta le sue foglie vicino alle radici, secondo le varie sorte de' fiori che produce, anguste e lunghe, ritondette, ed angolose. I fiori spuntano dai rami a guisa di picciola campana, divisi nell' estremità in cinque parti, ed alle volte più. Dopo il fiore resta un frutto membranoso, diviso per ordinario in tre parti, nel mezzo delle quali sono alcune cellette in cui si contengono il seme minutissimo. Si divide essa in Ortense, e Selvatica, ed essendo con simetria disposte nei giardini, fanno una vaga comparsa. Moltissime sono le spezie che si annoverano di questa pianta, le principali, e più comuni che si coltivano ne' giardini d' Italia, sono, l'Ortense di fior ceruleo, chiamata Viola Mariana. Quella dalla foglia, e fiore lungo cinericcio detta anch' essa Viola Mariana; La bianca, la purpurea, la variegata col fiore bianco, e turchino. Altra delli stessi colori, ma variegata a raggi, la cerulea doppia, quella venuta dalle Canarie di un color vivo di fuoco, colla radice tuberosa. La silvestre poi che ha le foglie simili al persico, si divide in semplice cerulea, doppia cerulea, semplice bianca, doppia bianca. Si seminano nel Mese di Settembre in posto solatìo, in buon terreno, e rare, e trapiantandole fanno un fiore più bello. Fioriscono per lo più

in

in Maggio e Giugno, e le silvestri in Luglio, e Agosto, e si moltiplicano col seme, e colle radici. Ogni tre anni si cavano nell' Ottobre, e nettate si ripiantano.

Quella spezie poi di Campanella che si chiama Viola Piramidale spunta a foggia di Piramide con uno o più gambi, e tiene il fiore di color ceruleo con uno stile cinericcio nel mezzo. Ama l' ombra, e il terreno forte, e spesso vuol essere adacquata. Quando s' inaridisce il suo gambo si taglia raso a terra senza smuovere la radice, e nell' aprirsi della nuova stagione ripullula, e fiorisce. E' questa pianta detersiva, vulneraria, e propria per le infiammazioni della bocca, e della gola, contiene assai olio e flemma, e non molto sale essenziale.

CAMPO. Propriamente dicesi a quel pezzo di terreno destinato alla coltura di una data estensione, e lunghezza, la quale varia secondo i Paesi, ed in Italia quasi in ogni Città si può dire che la misura di un Campo sia diversa.

CANAJOLA ROSSA. Uva la quale matura al principio di Agosto, e diviene d' un colore così pieno, che si accosta al violetto, nè produce molti grossi grappoli, alcuni serrati, ed altri spatti, con granella grosse, un poco bislunghe, di buccia gentile, che per lo più non maturano perfettamente in fondo del grappolo. I pampani sono grandi, sodi, vellutati assai al di sotto, rabbscati, appuntati, con gambe e costole vermiglie o rosseggianti, di mediocre grandezza; così pure sono i capi, con occhi fitti, grossi, e rilevati. Richiede un clima caldo, suolo grossolano, asciutto, e che faccia delle non eccessive aperture nell' Estate; oppure terra più sottile atta a pigliare il caldo. Fa il vino

piut-

piuttosto grosso, carico di colore, di poco spirito, di poco sapore, e di poco odore; mamescolata con altre uve in giusta quantità fa buona lega.

CANAJOLO COLORE. Uva rossa, che maturata perfettamente partecipa del nero; nè fa molti grappoli, piccoli, sparti, con non molte granella, piccole, bislunghe, e di buccia sottile. I suoi capi sono grossi, con occhi radi, e poco rilevati: fa i pampani grandi, lustri, chiari, poco vellutati al di sotto, molto rabescati, come punte acute. Vuole clima caldo, suolo sano, esposto al mezzodì, di terra grassa, grossa, sostanziosa, di buonissimo fondo, e si può anche addattare all'aria di ponente. Mescolata con altre uve fa il vino buonissimo; ma sola viene molto colorito, di poco spirito, e di mediocre sapore. E' buona a farne anche uva Secca.

CANAPA. Pianta che cresce a guisa d'arbusto, con un gambo alto, diritto, e vuoto, dalla scorza del quale, tutta composta di fibre, se ne ricava il tiglio per far tele, corde ecc. e la di cui cultura è più utile di quella del lino. Le sue foglie, che vengono a sei a sei, o a sette a sette, sono intagliate; ed i fiori composti d'alcuni petali paonazzi al di fuori, e bianchi dentro, con cinque stami giallognoli, nascono in forma di grappolo, e opposti l'uno all'altro in guisa di croce. V'è la canapa maschio, la quale ha quantità di rami con foglie larghe, e questa solo produce il seme, che viene in cima a'gambi separatamente da'fiori, ed è picciolo, rotondo, pieno d'una materia bianca, e consistente, dal quale ne nasce tanto la maschio che la femmina. La femmina è senza rami di fusto sot-

sottile, e il filo che se ne ricava è finissimo, è il più stimato.

Coltura della Canapa.

La terra posta a canapa, o vogliam dire il canapajo, dev'essere in fondo caldo, arenoso, grasso, e fertile, riescono bene quelli lungo qualche fiumicello, o fossato. Al principio di Luglio dopo segato il grano, si ara subito il terreno, e circa un mese dapoi ricoperto di buono stabbio si semina con fave, o vecce, e di nuovo si ara, avvertendo di non condurre il letame nel campo se non quel giorno che si vuol coprire. Nate, e cresciute le fave, ne' primi giorni di Novembre si vanga la terra seppellendole, acciocchè così ingrassata, resti da' ghiacci cotta, e spolverizzata: si può ancora, come praticano alcuni, non seminare le suddette robe, ma bensì dopo fatti i primi lavori, nel vangarla al principio di Novembre coprirla nuovamente di buono stabbio. Avvicinandosi il seme di Marzo vi si fa un altro lavoro, e al terminare di detto mese si potrà arare, e scompartire il campo in divisioni con piccoli solchetti, per spargervi la semenza pochi giorni prima o dopo di questo tempo, secondo il clima. Nè troppo rado, nè troppo fitto, anzi ne' terreni buoni piuttosto fitto, perchè viene di scorza fina, va gettato il seme, osservando che sia dell'ultima raccolta, di granello netto, e ben fatto, che si ricuopre con una leggiera zappatura, aggiungendovi in quest' atto, o poco avanti che si semini, maggior quantità di grasso minuto come colombina, pollina, o altro concime trito, e quindi col passarvi il rastrello da denti di

di ferro si pareggiano le divisioni del campo già seminato, e s'incorpora il letame con la superficie della terra. La colombina è un ottimo concime, mentre rende morbidezza, lustro, bellezza, e peso alla canapa, ma si dee avvertire di adoprarla in terreni forti, o negli umidi, e vi dee stare sparsa qualche giorno prima di gettarvi il seme senza esser ricoperta; o pure dopo ricoperto il seme con una leggiera zappatura, allorchè vi si passa il rastrello come si è detto sopra. Se avanti che nasca la canapa, quando la terra rivolta dalla zappa, e rastrello non è ben asciutta, sopraggiugne un'impetuosa pioggia, si formerà sopra la terra una crosta, quale impedisce il nascer della canapa, allora bisogna rompere questa crosta col rastrello; dovecchè se avesse già cominciato a nascere, non è bene toccarla, ma aspettare che col benefizio d'altr'acqua si disfaccia, o s'intenerisca una tal crosta, il che se non succedesse, e il seme per non poter nascere si marcisse, in tal caso conviene di nuovo tornare a seminarla, potendosi la sementa della canapa fare per tutto Aprile, e mezzo Maggio. Vi si mettono degli spauracchi per tener lontani gli uccelli molto ghiotti di questo seme, e s'impedisce alle galline di potervi andare, poichè spuntando la plumula coperta dagl' involucri del seme, questi animali supponendolo un seme lo prendono col becco, e svellono le picciole pianticelle. M. du Hamel dice, che M. des Gougnets pretende che ponendo in infusione il seme nell' acqua di scorza di quercia, contragga per otto giorni almeno del disgusto per gli uccelli.

La Canapa dopo seminata ha bisogno dell' acqua, onde se indugiasse molto a piovere, sa-

rebbe bene l'innaffiarla: nata che sia, si farchia; e con le mani si levano l'erbe che vi sono nate, e pochi giorni dopo con nuova farchiatura se le rimuove la terra al piede, levando pure l'erbe cattive, con procurare che nell'estate non vi vadino le bestie per difendersi dalle mosche, acciocchè non la rompano.

A' primi d'Agosto allorchè dall'ingiallire che fanno i fusti in cima, e imbianchire al piede si conosce esser matura, si coglie, principiando dalla canapa femmina, e si svelle filo per filo, separando la più lunga dalla corta con formarne de' mazzetti, i quali si mettono lungo il campo a capo ritto; perchè esalino le parti più grosse, lasciandola al Sole finchè sia secca: la canapa maschio poi si spianta un mese dopo. Quando la canapa femmina è secca, va sbattuta con le mani sopra un toppo di legno per far cader le foglie, e la maschio nell'aja sopra un gran panno per raccoglierne il seme, e poi si macera.

Modo di macerar la Canapa.

Dalla qualità dell'acqua in cui si macera dipende molto la bianchezza, e fortezza della canapa; la miglior acqua dunque è quella di fiume chiara, e limpida, la quale si faccia stagnare ne' maceratoj. Il maceratojo è una buca in forma di gran truogolo piena d'acqua, esposta al Sole, dentro la quale si ammassano a monti quadri i mazzi della canapa, soprapponendovi, perchè non venga a fior' d'acqua, de' bastoni attraverso fermati ad alcuni fittoni di legno posti con la punta nel letto del maceratojo, e con la testa ch'esce fuori dell'acqua,

qua; distribuiti in due file a qualche distanza in detto maceratojo, nel mezzo de' quali vi restano i mazzi della canapa; che vi si lascia stare sei, otto, e più giorni secondo il calore dell'aria, e dell'acqua, conoscendosi essere bastantemente macera dallo staccarsi la scorza con facilità dal fusto, e allora si leva, mentre sarebbe male il lasciarvela star troppo, e lavata in acqua corrente per toglierle la viscosità, e fango che le resta attaccato, si fa seccare al Sole. Per far seccare la canapa si servono in alcuni luoghi del forno; in altri la fanno asciugare lungo qualche muro, sopra delle pertiche, con rivoltarla di tempo in tempo perchè si secchi ugualmente. V'è chi vuole che la canapa maschio deva aspettarsi a macerarla a Maggio, perchè ha bisogno di maggior calore e questa rende un tiglio più grosso, ed inferiore alla femmina.

L'Autore del Trattato dalla canapa pretende, che in vece di tenerla al Sole prima di macerarla, sia meglio metterla nel maceratojo subito spiantata essendo allora la gomma più facile a sciorsi, e che bastino solo quattro giorni; sopra di che osserva che le acque calde sollecitano la macerazione, e che quella macerata ne' fiumi è sempre più bianca, e meglio condizionata. Credo ancor io che ne' fiumi più sollecita si faccia la macerazione, e che meglio si ripurghi, a motivo del maggior calore, e della continua rinnovazione delle acque; ma convien riflettere al pericolo che l'acqua vi trasporti della rena, e la danneggi; che crescendo per le pioggie il fiume, se ne porti via la canapa, o con l'acqua torbida la rovini.

Modo di gramolare, e cavare il tiglio alla Canapa.

Quando è secca, se ne prende con la mano mancina un pugno, e con la dritta il manico superiore della gramola, si pone la canapa in mezzo; e alzando, e abbassando con forza più volte, e in più luoghi la gramola, si stritolano i cannelli sotto la scorza che gli ricuopre; e strisciando la canapa fra le due parti della gramola, si fanno cadere in terra; si rivolta la testata che si teneva in mano, e gli si fa lo stesso: la viscosità più grossa cade come una spezie di crusca, e la più fina si dissipa per aria. Generalmente, e ne' paesi massime ove si raccoglie molta canapa, si usa il gramolarla, ma trattandosi della canapa fina, la migliore è di sbucciarla, o sia cavarle il tiglio: ciò si fa rompendo il cannello in fondo, e tirando via da un' estremità all'altra la scorza che lo ricuopre. Quest'operazione è facile, ma lunga, e potrebbe farsi da' contadini nelle sere oziose dell' Inverno, poichè dalla qualità migliore del tiglio si troveranno ben ricompensati d'un sì tedioso lavoro.

Altra maniera di marcerare, e cavare il tiglio alla Canapa.

Nel Trattato della Canapa fa l'Autore vedere, che la già descritta maniera di cavare il tiglio è un lavoro penosissimo, e per gravarne coloro che lavorano, dopo molte replicate sperienze, propone il nuovo seguente metodo.

Ri-

Ridotta la canapa che vuol macerarsi a piccioli mazzetti di vinticinque gambi, attortigliati e piegati in mezzo per maneggiarli nell'acqua senza che si mescolino, mettergli in qualche gran truogolo ripieno d'acqua, la quale non sia di pozzo, o di vena, ma di fiume, o almeno stata al Sole, lasciarveli inzuppare per tre o quattro giorni, maneggiando nell'acqua di tanto in tanto ciascun mazzo; e allorchè saranno ripurgati dalla sua viscosità più grossa, cavarli, torcergli, e lavarli nel fiume, e dopo sbattuti un poco sopra un asse, stendere ciascun mazzo sopra un banco di legno, e batterli per tutta la lunghezza: ma non eccedentemente, con un bastone come quello delle lavandaje. Per ridurre la canapa a tutta perfezione richiede quì l'Autore una seconda macerazione. Devesi dunque portare la canapa al fiume, e rilavare nell'acqua corrente ciascun mazzo, prendendoli ad uno ad uno, e quando è purgata dalla sua grassezza, che si conosce al comparir chiara, si leva dall'acqua, si torce, e si fa seccare al Sole.

Propone ancora d'usare, in vece della seconda macerazione, il ranno ordinario di cenere, perchè il calor dell'acqua, e l'alcalico della cenere producono un più pronto discioglimento dell'acqua fredda. Vi si lasciano inzuppare i mazzi circa una mezz'ora, poi si torcono, e si maneggiano nell'acqua come si fa della biancheria; e buttata via quest'acqua sporca, si mettono in una seconda, e finalmente una terza, con maneggiarli sempre come si è detto sopra. Aggiugne essere ugualmente necessario il battere la canapa, e lavarla per l'ultima volta nell'acqua corrente. Rasciutta, e ben secca-



ta, si piega torcendola un poco per impedire a' fili il mescolarsi, nè altro rimane per cavarli il tiglio che leggiermente batterla prima di pettinarla: questa battuta finisce di dividere le fibre della canapa, ch'è quello che la rende bianca, morbida, arrendevole, e setosa. Se ridotta in questo grado si passa sopra pettini, verrà di tiglio paragonabile al più bel lino, e si caverà solo poco più d'un terzo di stoppe, le quali saranno fine, e bianche da farne un bel filo.

Riporterò finalmente il modo per ridurre le canape somiglianti al lino, inserito dal celebre Muratori nella sua Opera della Pubblica Felicità: eccone le di lui parole.

„ Si fa prima la lisciva con cenere buona,
„ e vi si mette un poco di calce a giudizio,
„ secondo la quantità della canape, che si vuol
„ acconciare. Si leva dal fuoco lasciandola chia-
„ rificare. Si prende poi la canape, e si pesa,
„ e per ogni dieci libbre d'essa vi si pone una
„ libbra e mezza di sapone grattato; e si met-
„ te a molle facendola stare per 24. ore nella
„ suddetta lisciva ben chiara. Indi si fa bollire
„ per due ore continue, e poi si leva, ponen-
„ dola ad asciugare all'ombra; ed asciugata
„ ch'è, si fa gramolare con ridurla in ma-
„ nellette, e poi si fa conciare ad uso di li-
„ no. "

E' importante per chi traffica in canapa il sapere 1. da che terreno viene, mentre quella di terre forti, bigiccie, leggiere, e renose ordinariamente è la migliore: 2. osservare il colore, essendo la bianca del suo color naturale: 3. provarne la forza rompendo qualche tiglio con le mani; 4. guardare che non sia molle,

nè

nè umida, perchè riscaldarebbe, e imporrirebbe ne' magazzini: 5. visitare i mazzi dentro se v'è inganno con mescolanza. Del rimanente la canapa corta resiste quanto la lunga, e per l'odore, quello solo d'imporrita deve farla rigettare.

La perfezione della canapa, cioè la finezza che deve avere per essere impiegata in belle tele, dipende molto dalla natura delle terre dov'è stata seminata, dall' abbondanza de' governi, dalla moltiplicità de' lavori, dalla quantità e qualità del seme, dal tempo della sementa, e della raccolta, e dal modo di macerarla.

Del seme se ne fa l'olio da bruciare, il quale serve ancora per ungere le lane da lavoro: si dà a mangiare agli uccelli, piccioni, e polli: ridotto in polvere entra nella composizione del sapone tenero. La radica di canapa cotta nell' acqua molifica e addolcisce il ritiramento delle giunture, mitiga le infiammazioni, scioglie le infiagioni, e durezze dalle dette giunture. Il sugo o la decozione dell' erba introdotta nel fondamento de' cavalli, fa escirne i vermi.

CANNA. Pianta il di cui fusto è diritto, lungo, vuoto, nodoso; viene in terreno umido, basso, paludoso, e dolce. Si tagliano le canne l'Autunno quando sono ben fatte, per un bel tempo perchè possano seccarsi all' aria in tre o quattro giorni; sono molto buone per mettere attraverso a' pali de' filari delle viti; se ne fanno delle stuoje, incannucciate ecc. Per fare un canneto si divelta il terreno con la vanga alla profondità di circa tre piedi a uso di fosse, distanti tra loro tre piedi e mezzo, lascian-

sciando la terra smossa sopra i cavalletti che restano fra una fossa e l'altra, e si pongono di Primavera, o d'Autunno i barbocchi nelle suddette fosse alla distanza di tre piedi circa, con zappare il canneto una volta l'anno, e pulirlo dall'erbe cattive finchè le canne sono piccole: se il terreno è magro, si può ingrassare con stabbio che abbia dell'asciutto come cenere ecc. e siccome moltiplicano, e allargano molto sotto terra le sue barbe, così ogni volta che le radiche cominciano a toccarsi convien potarle, e questo almeno ogni tre anni acciocchè non isterilisscano.

CANNA D'INDIA FLORIDA. Questa pianta è così chiamata dai Giardinieri per esser venuta dalle Indie Occidentali, e perchè ha la somiglianza della Canna, che anche si dice Cannacoro. Molte sono le spezie che si coltivano, le quali variano, per la qualità delle foglie, e di colore ne' fiori. Quando si vuole piantarla si devono prendere uno, o più occhj delle radici di piante più adulte, e si pongono sei dita sotto terra, oppure si seminano nel mese di Febbrajo, o di Marzo in luogo esposto al Mezzodì, che si possa nel verno coprire. Il terrenno deve esser sostanzioso, e grasso, e dove nata che sia, si vede un sol gambo, ma col tempo si propaga la radice, e n'escono in gran copia. Essendo di sua natura mezzo palustre, perciò vuole essere largamente innaffiata almeno una volta la settimana anche nell'inverno nelle conserve, nelle quali si porta ne' primi freddi col porla vicino ad una finestra, temendo tanto il freddo, ch' il caldo. Questa pianta non solo si propaga col seme, ma anche colle radici, che serpeggiando si aumentano a segno, ch'è necessario ogni due anni

anni levarle, e portarla altrove. Si deve usare diligenza nel levarle i gambi vecchi, che si vanno putrefacendo, come pure l'erbe inutili che le nascono d'intorno, acciò non diminuiscano l'alimento. La sua radice è simile alle canne volgari, tiene un gambo nodoso, leggero, verdastro, della lunghezza di tre in quattro piedi, e la sua grossezza sorpassa quella di un dito; negl'internodi tiene le foglie grandi somiglianti a quelle dell'acoro, le quali sono incartocciate finchè sono tenere. Dalla sommità del fusto sortono i fiori molto vaghi per la diversità de' colori, fra' quali si distinguono quelli misti d'oro, e di fuoco con macchie di punte nere. Sono questi campaniformi, tubulati, inequali, nell'estremità di una foglia sola distinta in sei parti, una delle quali si vede una specie di linguetta, ch'è ornata di un apice, e pare sia destinata per la parte interiore del fiore. La parte inferiore poi, ch'è a guisa di un tubo, che sostenta il fiore, diventa un frutto ora lungo, ed ora rotondo membranoso, ch'è diviso in tre cassettine ripiene di semi neri, il più delle volte rotondi, e d'una forza durissima.

CANNAMELE. E' la canna dalla quale se ne cava lo zucchero: cresce ordinariamente sei o sette piedi, della grossezza di due pollici di circonferenza; e divisa in più nodi scosti uno dall'altro; il piede butta delle foglie lunghe, verdi, e cespute, in mezzo alle quali cresce la cannamele, la quale è parimente carica in cima di molte foglie appuntate, e d'una pannocchia nella quale si forma il seme: da'nodi pure spuntano delle foglie, le quali cadono a misura che la canna cresce, giudicandosi o non buona, o lontana assai dalla sua maturità quando

do vedonsi i nodi guerniti di simili foglie. La midolla della cannamele è bianca, spugnosa, e contiene una maggiore o minor quantità di sugo secondo la bontà ed esposizione del terreno, e secondo l'età e stagione in cui si taglia. Da questo sugo estratto per mezzo de' mulini fabbricati per tal uso, e bollito varie volte secondo l'arte, se ne ricava lo zucchero. Le cannamele vengono meno bene nelle terre buone nuove, perchè queste terre gli somministrano troppi sughi saponosi, i quali non sono proprj a fare del buon zucchero; ma se si troncano allorchè hanno un mese, e se ne abbruciano le foglie, spargendo le ceneri a piè delle canne, codeste ceneri attenuano gli olj, e allora le canne danno un migliore zucchero. Il terreno più proprio è il leggiero e spugnoso, situato in pendìo ove possa scolar l'acqua, e ben esposto al Sole. Sogliono piantarle in pezzi tagliati un piede e mezzo al di sotto della cima del fiore; e giunte a maturità, il che suole accadere dopo dieci mesi, e qualche volta anche quindici, si tagliano, e levate le foglie, si trasportano a' mulini.

CANTIERE. Mucchio di messe, che si fa da una parte dell'Aja, e si dice Cantiere, perchè comunemente si fa da un Canto. Questo dovrà formarsi dalla parte superiore al Vento Ponente, acciocchè nel cascare, e conciare il Grano non nè sia dalla cama, o polvere sporcata l'Aja. Sogliono altri lasciare per questo lo spazio in mezzo dell' Aja; ed allora particolarmente quando quella è composta di molti suoli.

CANTINA. Luogo sotterraneo, ove si tiene, e conserva il vino. Una buona cantina in campagna dev'essere scavata sotto la casa del

pa-

padrone, e quanto più profonda, tanto migliore si rende; si procura che sia lontana da ogni mal'odore, e da' rumori, con il suo scolo per tenerla pulita, e asciutta, con le finestre che guardino tramontana, e levante, che l'Inverno si tengono aperte, e massime quando soffia tramontana, mentre il freddo purga, scarica, e rende durevole il vino, e la Primavera, e l'Estate si tengono sempre chiuse. L'impostatura della volta è bene che sia alta, perchè più facilmente vi si dispongono le botti, le quali vanno tenute sopra buoni sedili di quercia, scoste dal muro almeno un piede, affinchè abbiano l'aria da tutte le parti, e si conservino meglio. Le cantine intonacate di calcina fatta di tegoli battuti, e il cui tufo è di buona creta, preservano quasi totalmente dalla putrefazione gli arnasi.

CAPELVENERE. Erba che viene intorno alle vene dell'acqua, ne' pozzi, tra' sassi all'ombra, e sopra i muri; le sue foglie sono distribuite lungo una costola minuta, soda, e nera, sono piccole, tonde, d'un verde più o meno pieno, nell'estremità delle quali, secondo le osservazioni del Turneforzio, questa pianta, dice, che non produce fiore, e che nell'estremità delle foglie si contengono i semi, che si ravvisono col microscopio. Chiamasi Capel dai filamenti de' suoi fusti, che rassomigliano in qualche parte ai capelli; e Venere, perchè adoprasi per mitigare li dolori dopo il parto alle femmine. Quest'è differente da quella che nasce nel Brasile, ed in altri luoghi dell'America. Quella che viene sopra i muri è d'un verde smorto, ed è la migliore, pettorale, rinfrescante, e dello sciroppo se ne fa grand'uso nell'infreddature.

CA-

CAPEZZAGINE. Sono i tre folchi trafverfali, i quali fervono di confine ai feminati, fanno, che il feme refti meglio coperto, e fervono di ricevimento, e fcolo delle acque, che poi trafmettono alle Bocchette.

CAPPERO. Frutice noto, che fi pianta nelle mura, fi diftende in tondo, e produce i capperi; le foglie fono tonde, ed il frutto ha la forma quafi dell'uliva, più o meno groffo: nafce un fiore bianco, caduto il quale lafcia una piccola ghianda, ove fono de' piccioli granelli roffi; fi raccolgono ordinariamente le boccie del fiore, prima che fi aprano, e dopo averle tenute in luogo ofcuro fintantochè divengano vizze, e grinzofe, fi mettono in aceto per mangiarle nell' infalata, e per fervirfene nelle falfe. Quando fi mettono nell' aceto vi fi aggiugne qualche pugno di fale, del pepe pefto, qualche garofano, e dell'acqua, cioè due parti di aceto forte, e una d'acqua, di modo che i capperi vi nuotino dentro.

Per avere de' capperi, tra la fine di Febbrajo e il principio di Marzo, fi pone il feme, e fi fa germogliare ciafcuna pianta feparatamente in un pignattino ripieno di terra mefcolata con concio bene fmaltito, e rena groffa; tenendo lontane le formiche molto ghiotte di quefto feme, e quindi rotto un poco a baffo il detto pignattino fi pone, e s' incalcina nel muro. Il luogo vuol effer caldo, e afciutto, efpofto al mezzo-giorno, e difefo da' venti che foffiano da levante fino a ponente dalla parte fettentrionale. Alla Primavera avanti che comincino a germogliare, fe gli levano i rami con tanaglie, o altro ferro tagliente, più vicino che fi può al tronco vecchio.

I cap-

I capperi sono utilissimi all' opilazione di milza, e di fegato, levano le viscosità dello stomaco, provocano l'orina, ed eccetino l' appetito.

CAPPONE. E' il gallo castrato che si suole ingrassare per mangiarlo nell' Inverno. *Vedi POLLAME*.

CAPRA. Animale da quattro piedi con le corna, che fa molto latte. Una buona capra dev' esser grande, larga di dietro, di pelo morvido unito, di mammelle grosse con i capezzoli lunghi, le bianche si giudicono le più abbondanti in latte; ma le nere, o rosse dicesi che lo faccino migliore, e sono stimate quelle che non hanno corna. Le capre vivono più d' otto anni, e portano fino ai sette: richiedono d' esser tenute pulite, onde bisogna nettar le stalle dal concio ogni giorno, e far loro il letto nuovo, essendole contrario l' umido, e il fango: si governano come le pecore, ma avendone un gregge, non se ne può consegnare più di cinquanta da condursi ad un caprajo, *Vedi CAPRAJO*, perchè queste bestie non sono facili a guidarsi. Amano molto i luoghi incolti, e trovano di che pascersi da per tutto, anche ne' luoghi i più sterili. La rugiada che fa danno alle pecore, è molto salutare alle capre, e per quanto è possibile si conducono al pascolo finchè la rugiada è sull' erba; questo le fa abbondare in latte, e lo danno per quattro o cinque mesi dell' anno, e si mungono mattina e sera; ad esse giova assai ancora l' erba trifoglio, e cinquefoglio, e il farle pascere intorno alle siepi, abbeverandole solo la mattina e la sera, con abbondanza d' acqua chiara, e non stagnante. Nell' Inverno però durante la pioggia, le nevi, e le

e le brine non si lasciano uscire dalla stella; ma si nutriscano come le pecore con foglie d'alberi, cavoli, erbe secche, e rape, non intendendo di parlare di quelle che si mandano a svernare nelle maremme. Giunte all'età di due anni, e non prima perchè i parti riescbino vigorosi, si fanno coprire da' becchi nel mese di Novembre, affine che quando figliano trovino dell'erbe fresche per aver più latte. Si possono far coprire anche prima per aver de' capretti a natale o dopo, riflettendo che la Capra porta cinque mesi, e con questo ragguaglio regolarsi nel tempo di farle coprire. *Vedi BECCO*. Qualche volta accade che una buona Capra fa due capretti in un portato: vanno assistite quando figliano perchè patiscono molto, e qualche giorno, tanto prima che dopo il parto convien nudrirle di fieno; il capretto poi si nudrisce di latte, di seme d'olmo, e d'ellera, rilevandosi nel rimanente come gli agnelli; se si vogliono rendere piccoli si lasciano poppare un mese, e due se si vogliono rilevare; quando se ne hanno molte, è meglio allevarli per aumentare il gregge, che venderli piccoli.

Tanto le capre che i capretti sono d'un grand'utile alla campagna: esse fanno più latte delle pecore, ch'è più sano, e spesso si ordina per medicamento; trovandosi ben nudrite giungono a farne fino a cinque libbre il giorno; e se ne fa il cacio; del grasso di capra, e di becco se ne fa il sevo; il pelo è anch'esso buono a diversi usi, la carne, quando non hanno passato sei mesi, è molto tenera, e delicata. Esse sono buone per le terre magre; pascolano sopra i monti i più scoscesi, sassosi, e sterili; di dove nondimeno tornano con le mammelle pie-

ne

ne di latte: non vanno però mandate ne' boschi giovani, o dove possono far danno, mentre s'alzano ritte su' piedi di dietro, e sono d' incredibil pregiudizio a tutte quelle piante che arrivano a mordere col dente, onde in tal caso apporterebbero più danno che utile. M. Erelin nel suo Trattato sopra gli alberi delle foreste dice, che l'impeciare agli alberi il fusto gli è d' un preservativo contro il dente velenoso delle capre, o altri simili accidenti, dovecchè ogn' altra materia untuosa gli sarebbe nociva. La difficoltà di fare un tal rimedio a tutte le piante de' boschi, ha fatto che lo tralasci parlando di essi, ponendolo quivi puramente di passaggio per istruzione.

Le malattie a cui sono sottoposte, sono l' istesse di quelle delle pecore, come pure i rimedj. *Vedi BESTIAME* all'articolo *Malattie del Bestiame minuto*. Tre incomodi però patiscono esse di più delle pecore, e sono: *L' Idoprisia*, procedente dall'aver bevuta troppa acqua; quando non sia formata, si guariscono facendole un taglio sopra una spalla per cavar di là tutto l' umido soverchio, e poi si sana la ferita con un poca di pece di Borgogna, e grasso fresco.

La *Gonfiezza*. Partorito che hanno, o per il patimento, o per non aver potuto secondare se le gonfia la matrice: il pronto rimedio è di far loro inghiottire un buon bicchiero di vino.

Il male *Secco*, che sorprende queste bestie ne' gran calori dell'estate, e le risecca le zinne a segno, che non vi sia neppur una goccia di latte. Si risanano col condurle ogni giorno al pascolo finchè la rugiada è ancora sull'erba, e con stroppicciarle le mammelle con della panna, o latte ben grasso.

Si

Si vuole che le capre non sieno mai senza febbre, e che muojano se le cessa; non sembra veramente credibile che oppresse continuamente da un tale incomodo, possano esser vivaci, mangiare con appetito, e ingrassare come fanno; potrebbe piuttosto dirsi che quest'animale tiene de' contrassegni esteriori come se avesse la febbre, ma questi prodotti dal suo natural temperamento.

CAPRAGGINE, detta anche *Galega*, e *Ruta capraria*. Pianta la quale nasce ne' luoghi umidi e grassi, vicino a' rivi, su gli argini de' fossi, e in varj luoghi viene naturalmente ne' campi lasciati in riposo, detti maggiatiche, o maggesi, ed è un indizio di buon fondo. Cresce all'altezza d'un piede e mezzo ed anche più; getta de' rami a' quali sono alternativamente attaccate le foglie lunghette e polpose. In cima produce in Luglio e Agosto i fiori d'un bianco porporeggiante, dai quali derivano de' piccioli baccelli bislunghi, rotondi, contenenti il seme assai minuto, di figùra oblunga e schiacciata, che matura in Autunno. Si semina a somiglianza de' lupini per ingrassare il terreno in cui si vuol porre il grano. A tale effetto il primo anno si sparge o col grano, o dopo che il medesimo è nato, in quei campi che l'anno seguente debbono rimanere in riposo, attesochè questa pianta la prima volta che si semina in un terreno matura solo il secondo anno, e allora si ara da San Giovanni quella terra come tutte le altre che si preparano per ricevere il grano, e si sotterra questa pianta come si farebbe de' lupini, trifoglio, vecce ecc.; e siccome la prima aratura non la ricuopre totalmente, essendo allora la galega

già

già consistente e capace di venire a maturazione, così prima della seconda aratura, che totalmente la sotterra, matura il seme, e ne provvede il terreno per l' anno successivo, in cui le radici stesse pullulano nuove piante più alte e più vigorose, e ogn' anno vengono a maturazione, onde in ciascheduna annata si possono arare conforme si è detto. Nei terreni così coltivati non si possono seminare le biade marzolle, poichè queste richiedono arature anticipate, in tempo che la capraggine non è per anche matura, di modo che in poco tempo si perderebbe; ciò non ostante i vantaggi che produce questa pianta ricompensano abbondantemente la perdita delle biade suddette. Corregge, e perfeziona i terreni cretosi, argillosi, e forti, rendendogli più leggieri e meno compatti senza l' uso del letame, o almeno con poca quantità solo ne' primi anni; migliora qualunque altra qualità di terra, mentre poche sono quelle che non ne ritraggono utile; impedisce le cattive erbe, perchè nasce prima di esse, scaccia i vermi divoratori; non nasce allorchè il terreno è occupato dal grano, ma dopo tagliato, e questo vi viene vigoroso, bello, ed abbondante.

CAPRAJO. I paesi montuosi, ove sono dei boschi, e dei terreni incolti, ove non nascono che spini, sterpi, e pochi arboscelli, sono adattati per tenervi quantità di capre, le quali si danno in custodia ad un pastore chiamato Caprajo; dovecchè ne' luoghi coltivati, o non si tengono, o se se ne ha qualcheduna, si mandano al pascolo colle pecore. Trovandosi dunque in situazione d' averne un numero sufficiente da dover prendere un Caprajo, si scelga ro-

robusto ed agile; per tener dietro a queste bestie su'monti, ove salgono fra' massi e luoghi inaccessibili; attento nel non perderle di vista, poichè si discostano assai, e non obbediscono la voce, sollecito nell' Estate a condurle al pascolo allo spuntar del giorno, quando le piante sono ancor bagnate dalla rugiada, la quale fa che abbondino di latte, conforme si è detto all'articolo *CAPRA*, ove si riscontri.

CAPRETTO. E' l'alievo della capra, che si alleva nella forma istessa degli agnelli.

L'uso che si tiene d' aspettare che abbiano otto in dieci mesi per castrarli non lo credo il migliore, perchè la loro carne mantiene sempre un poco di odore che disgusta nel mangiarla; dovecchè se si castreranno quattro cinque giorni dopo nati non avranno odore alcuno, nè patiranno danno veruno per una tale operazione attesochè sono di natura buona e sana. *Vedi PECORE*, ove si è detto il modo di castrare gli agnelli, ch'è lo stesso.

CAPRIFOGLIO. E' una pianta che si trova alla campagna, della quale se ne nominano diverse spezie, e che si trasporta anche ne'giardini per formare spalliere, e coprir muraglie, mentre si avviticchia a tutto ciò che le è vicino. Si trasportano i caprifogli dalle siepi nel mese di Marzo, e si piantano in buon terreno, con tagliargli un palmo sopra terra; e difendergli per qualche giorno dal Sole. Praticano ancora taluni il sotterrare i polloncini a forma di margotti, e in tal guisa vengono più spessi, e fanno assai meglio.

CAPRONE. *Vedi BECCO*.

CAPSULA. E' quel luogo del fiore, ove il seme è rinchiuso.

CARACOLLO. Pianta di radica polputa e grossa, che butta molti gambi della grossezza d' un dito allorchè sono vecchi, e che si aggrappano a quanto loro è vicino: questi gambi buttano de' rami, che si attortigliano anch' essi, ed hanno ogni tanto delle foglie d' un verde pieno, più picciole, e più dure di quelle da' fagiuoli ordinarj; ma presso a poco della stessa figura, e nel medesimo ordine, attaccate a de' gambi verdastri. I fiori sono porporini di un odor delicato, e gustoso, fatti a chiocciola; e più grandi di quelli de' fagiuoli: finito il fiore, il calicetto diviene un baccello che contiene il seme. Si propaga questa pianta ne' vasi, e nel terreno, riscaldata che sia alquanto la Primavera, tenendosi a tal effetto il seme per due o tre giorni nell' acqua con un poco di nitro; e poscia si pone in terra versandovi sopra l' acqua nitrosa. Verso la fine di Ottobre si ripongono i vasi, e se sono nel terreno se le fanno de' ripari per guardarle dalle pioggie Autunnali, e da' freddi dell' Inverno, nel qual tempo non vanno mai innaffiate. Al principiar della Primavera si dà loro qualche respiro, esponendole totalmente all' aria verso la fine d' Aprile, con adacquarle quando non piovesse; e nel mese di Marzo convien potarle, lasciandovi solo due o tre gemme vicino alla radice; con ricuoprire il taglio colla solita cera da innesti.

CARBONAJA. Catasta, e luogo ove si fa il carbone. *Vedi CARBONE*.

CARBONE. E' il legno mezzo bruciato, e ridotto in una materia facile a divenir combustibile, che fa un fuoco chiaro, forte, e senza fumo, qualità acquistate dalla prima azione del fuoco che lo libera dalla maggior parte dell' u-

midità che conteneva nel prodigioso numero di pori che si vedono nel carbone, e ne' quali assorbendo tutti i raggi della luce senza rifletterli, comparisce di color nero. Il miglior carbone è quello fatto di legname atterrato di fresco dentro l'anno, e della qualità la più dura, come quercia, cerro, carpine, acero, frassine. Non si fa che ne' boschi, dove si sceglie un luogo, o piazza vuota; quivi s' ammassano i pezzi di legna de' quali se ne vuol fare il carbone, che sogliono esser lunghi due in tre piedi, disponendoli primieramente in quadro gli uni sopra gli altri, e formando come quattro mura, di modo che vi resti in mezzo un vuoto largo un piede e mezzo; quindi si riempie all' interno il quadrato, appoggiandovi per ritto de' medesimi pezzi di legna, e vi se ne mettono quanti si vuole fino a che il quadrato sia ridotto colmo fino in cima, dove si termina a piramide. Si cuopre tutto il fornello di piote larghe perchè non vi passi l'aria, lasciando una sola apertura in cima di dove si mette il fuoco, e si sta attenti cinque o sei giorni, finchè sia cotto, giudicandolo bastantemente cotto quando dall'apertura superiore non fa più gran fumo; allora si turano esattamente con della terra tutti i buchi del fornello, affinchè si spenga, come succede nel corso di ventiquattr' ore; quindi si levano le materie che lo cuoprivano, scuoprendolo poco a poco perchè non si raffreddi troppo presto, e non si riduca tutto in cenere. Scoperto che sia si comincia dal cavare e porre a parte, perchè più forte e più stimato è quello da piedi all' intorno, conservato dalla sua lunghezza, e così tutto il rimanente più minuto s'avvalla, e termina d' estinguersi. In molti

paesi

paesi si servono del carbone fossile, ch' è una materia nera, sulfurea, infiammabile, che si cava dalla terra, e se ne ritrova di diverse specie; il suo fuoco è più forte di quello di legno.

CARBONE: E' una malattia che viene al grano. *Vedi BIADE*, all' articolo *malattie delle Biade*.

CARCIOFO. Pianta d' orto, che fa una boccia a guisa di pina, ed è il carciofo, che si mangia. Tre qualità vi sono di carciofi: i verdi o bianchi che vengono i primi, sono quelli de' quali se ne fa maggior uso, hanno le foglie larghe, resistono al freddo, ed essendo ben coltivati ingrossano assai: i violetti sono più delicati, hanno il frutto a piramide, e si fanno seccare per metterli nelle vivande: i rossi sono piccoli, di capo tondo, e si mangiano col pepe, e aceto.

Il modo consueto di moltiplicare i carciofi, è con i carducci, che per il solito gettano le piante vecchie ciascun anno alla Primavera, i quali si staccano con le barbe, e si pongono nel mese di Maggio in isquadra, distanti almeno tre piedi e mezzo fra di loro, alla profondità di due puntate di vanga, con aver però prima diveltata andantemente la terra della carciofaja che si vuol fare due volte con la vanga a due puntate; cioè alla profondità di due piedi e mezzo, e asciutta, rivangata al contrario per pareggiarla. Si lavorano due o tre volte l' anno; verso tutti i Santi si tagliano a un piede d' altezza, e ricoprendoli di concio durante l' Inverno, si scoprono poi alla fine di Marzo, e dopo si scalza all' intorno la terra per cavare i carducci, e moltiplicarne le specie, lasciando

però sulla pianta i più belli, e levando gli altri per ripiantare, tra' quali si scelgono i più forti, cioè a dire quelli che hanno il tallo bianco con qualche barba. Fatto ciò si ricuoprono i carciofi di buona terra mescolata di concio, con lavorarla, e lo stesso si fa a mezzo Maggio, innaffiandoli una o due volte la settimana. Con queste diligenze possono i carciofi piantati in Primavera produrre i frutti in Autunno. Ogni tre anni vanno rinnovate le piante.

Le terre che più gli si adattano sono le forti, sassose, e grasse, esposte al mezzodì, mentre è una pianta che sfrutta assai: viene anche meglio in una terra leggiera, e renosa, che abbia molto fondo, allorchè però vi sia comoda l' acqua da innaffiarli ogni volta che ne hanno bisogno, ed in tal caso se ne può avere due volte l' anno.

Per far venire i carciofi dal seme, lasciate fiorire i primi frutti de' carciofi, i quali vengono nella Primavera, perchè vadano in seme, e raccoglietelo quando è ben fatto; seminatelo alla fine di Marzo per un bel tempo, senza riguardo a vento, o Luna, in terra ben preparata con governo, terriccio, in luogo ben esposto, e in de' buchi fatti con un piuolo, un pollice profondi, e tre o quattro distanti per ogni parte, con due semi per buco, e procurate di tener lontani i grilli, e le talpe fin tanto che queste piante abbiano acquistata forza. Poco dopo nate, levate quelle piante che saranno venute doppie, innaffiatale spesso, e quando avranno sei o sette foglie trapiantatele in terreno ben esposto al Sole, diveltato come sopra, dove nel mese di Novembre vi sia stato sparso molto concio; e che si sia vangato in Marzo, e

rivan-

rivangato a una puntata il giorno avanti di piantarli.

Generalmente nel cavare i carducci dal carciofajo, va tagliata la punta delle foglie ad un piede di distanza dalle barbe, e conservata lunga la barba principale, e prima di ripiantarli, porre in ciascuna buca due o tre manciate di terriccio levato di sotto la massa del concio, versarvi dell'acqua, e stemperarlo con un bastone, poi della terra asciutta, e mettere le barbe a fior della buca; nè altro vi abbisogna che avere il concio necessario per aggiugner miglioramento alla terra.

I carciofi crudi sono ventosi, e difficili a digerirsi; al contrario cotti sono di facil digestione, e non fanno alcun cattivo effetto: sono apritivi, e pettorali, tolgono le ostruzioni, nudriscono molto, e purgano la massa del sangue, convengono a' vecchj, e a quelli di temperamento flemmatico, e malinconico.

CARDAMINDO. *Vedi NASTURZIO INDIANO.*

CARDINALIZIA. Pianta così chiamata a cagione de' suoi fiori, che sono di colore di fuoco, che si accosta al porporino. La sua radice è vivace, lunga, bianca, filamentosa, e dolciccia con un poco di acredine, la quale è una specie di Raperonzolo. Moltissime sono le sue spezie, ma quattro sole principalmente vengono coltivate. La prima che si chiama Massima ha li fiori disposti in forma di spica, di un color di porpora fiammeggiante, nella cui cima si scorgono certe foglie violate come un rostro di uccello. La seconda è pure di color di porpora vagamente listata di bianco. La terza è di colore violaceo, o dilutamente ceruleo. La quar-

ta è bianchissima. Questa pianta essendo venuta dall'America, viene propriamente chiamata Frachelio Americano. Principia a fiorire nel fine di Primavera, e seguita qualche mese della State. E' pianta dilicatissima, e si conserva ne' vasi, e nel verno si ritira, benchè per altro non tema tanto il freddo, e le sue radici si propagano da se.

CARDO. Pianta di fusto assai alto, la di cui estremità, come anche quella de' suoi rami sostiene una pallottola o globetto un poco lungo, spinoso, di color gialliccio, de'quali i più grandi sono in maggiore stima, e servono per trar fuori il pelo dalle calze, o coperte; quelli di mezzana grandezza si adoperano per cardare i panni fini, le saie ecc. ed i più piccioli servono per i panni inferiori, e grossi. Si sparge il seme rado sulla fine di Marzo in una terra leggiera ben vangata, e si ricopre con l' erpice. Dopo nati i cardi si sarchiano, e si diradano se sono troppo fitti. Il primo anno si levano i gambi che in cima hanno fiorito, e l'anno seguente si colgono gli altri. Si possono ancora trapiantare in un terreno soffice, distanti un piede l' uno dall' altro, levando di terra tutto il caspo nel mese di Agosto dopo seminati, e si colgano nell' Agosto dell' anno seguente, tagliandoli con un mezzo piede di gambo, e legati a mazzetti di dieci o dodici si fanno seccare all' ombra sopra delle pertiche, discosti gli uni dagli altri.

CARDO DI CARCIOFO. Così si chiamano le costole delle foglie delle piante de' carciofi, quando dopo averle legate, e rinvoltate dappertutto, eccetto che la sommità, in paglia, e coperte all'intorno di terra durante l' Autunno

e l' Inverno hanno persa la loro amarezza, e divenute bianche, tenere, e buone ad esser mangiate. La suddetta operazione di legare le foglie si fa terminata la raccolta de' carciofi, dopo aver tagliati i fusti che hanno fruttato.

CARDO DI BIETOLA. *Vedi BIETOLA.*

CARDO DI SPAGNA. Pianta d' orto che nasce dal seme, il quale è grosso come un granello di grano; si semina dalla metà d' Aprile fino alla metà di Maggio in terreno ben smosso, in piccole buche mezzo piede profonde, e larghe più d' uno, in ciascuna delle quali se ne pone, e quando sono nati non vi se ne lascia che due o tre. Nel trapiantarli si pongono in buche fonde, e larghe un piede, innaffiandoli con diligenza, e lavorando il terreno due o tre volte l' anno; e allorchè sono grandi si legano con della paglia, e si rincalzano di terra all'altezza d' un piede.

CARDO SANTO. Sorta d' erba medicinale della classe de' cardi, o cardoni, che si semina negli orti. E' eccellente per le piaghe fresche quando si coglie al principio di Giugno: le sue foglie sono cordiali, e sudorifere; guariscono le febbri intermittenti; ammazzano i vermi, e sono contro il veleno, e la putrefazione.

CARDOSCOLINO. Sorta d' erba spinosa, che ha qualche relazione con il cardo, la sua radica è della grossezza d' un pollice, gialliccia, ripiena di lattificio, ed è buona a mangiare: butta delle foglie lunge, strette, e spinose all' intorno. In Sicilia nasce una spezie di cardoscolino, del quale mangiano i gambi teneri crudi in insalata. Tutta questa pianta è sì piena di spuntoni, che è difficile maneggiarla senza bucarsi.

CA-

CARICE. Pianta di paludi a fiori gialli; la sua radica s'impiega per rimedio in diverse malattie, particolarmente nelle affezioni nervose: le sue foglie applicate calde sopra le parti tormentate da reomatismo, o gotta, fanno traspirare l'umore, e mitigano i dolori.

CARLINA, da bottanici chiamata *Chamaleon albus*. Erba nota della spezie de' cardi, ché ha le sue barbe molto a fondo in terra, e più o meno grosse come un pollice, rossiccie fuori, bianche dentro, e d'odore aromatico; butta diverse foglie in tondo, che posano sopra la terra, lunghe mezzo piede, larghe due pollici, e tagliate fino verso la costola, con spine attorno assai pungenti: in mezzo a queste foglie nasce una boccia come un carciofo, così grossa, ma un poco più schiacciata, e composta di scaglie più minute, le quali sono appuntate, e pungenti, e che racchiudono un ammasso di fioretti di color di porpora pallido, passati i quali compariscono in suo luogo i semi. La carlina è sudorifera, diuretica, e si ordina nelle malattie pestilenziali, dicendosi che un Angelo l'insegnasse a Carlo Magno per guarire il suo esercito dalla peste, e che per questo porti il suo nome.

CAROTA. Pianta d'orto, la di cui radica è lunga, e tonda, e di un gran uso per le cucine: ve ne sono delle gialle, e delle bianche; la gialle riescono più delicate; nascono dal seme, che si sparge nel mese d'Aprile in terreno ben coltivato, ma non grasso; quando sono nate si diradano con diligenza se fossero troppo fitte, e per farle ingrossare verso la metà d'Agosto si taglia il caspo a mezzo piede da terra. Volendone poi mangiar di tenere nel mese di Maggio, fa d'uopo letamar il terreno, e ben lavorarlo

farlo nella state; si deve levargli l' erbe cattive, che le nascono d'intorno. Contiene questa pianta molto olio, e sal' essenziale, e la radice, ed il seme sono aperitivi, ed atti per la pietra, e le sue foglie vulnerarie, ed aperitive.

CAROVELLO. Sorta di pero, il di cui frutto dicesi pera carovella: innestata la mazza di carovello sul pero moscadello, fa le pere carovelle di mirabile odore, e sapore moscadello; prova benissimo ne' luoghi caldi. *Vedi PERO*.

CARPINE. Albero, di pedale grande, di legno molto duro, ma sottoposto al tarlo, e che teme l' umido; la scorza è bianchiccia, e ineguale, il fusto, ch'è molto grosso, getta de' rami fino dal basso del suo tronco, i quali si distendono in tondo: cresce in tutti i boschi: si pone ne' giardini per far palizzate, che si formano di piccoli carpini, i più alti de' quali sono dieci o dodici piedi. Si moltiplicano come l' acera, o col seme, o con piante sbarbate: col seme però vengono più presto, e più belli, ponendolo in dei solchetti fatti in terra, e alla fine di due anni si levano, e trapiantano nelle palizzate: crescono adagio, ma fanno molti rami, e dell' ombra. Il legno scalda meglio d' ogn' altro, e fa un buon carbone.

CARRO. Arnese notissimo, il quale più comunemente viene tirato da buoi, e serve per portar le cose della campagna.

CARRUBO, o CARRUBIO. Sorta d' arbore d' una grandezza di mezzo detto altrimenti *Guainella*, che fa il frutto simile a' baccelli delle fave, pieni d' una sostanza dolce, che si accosta alla midolla della cassia: fa molti rami con foglie tonde, che conserva verdi in tutti i tempi; i fiori sono piccoli grappoli rossi; ed è comu-

comune in Italia, e soprattutto vicino a Napoli: Ama l'aria temperata, e terreno cretoso; si compiace de' luoghi bassi e remoti, perchè teme il vento. Si può moltiplicare per mezzo de' semi, ma stenta assai a crescere, onde per brevità è meglio far uso de' germogli che vengono al piede, i quali giunti ad una conveniente grossezza s'innestano nel mese di Marzo a occhio, o sia scudetto *Vedi INNESTARE*. Finchè è giovine conviene qualche volta lavorare il terreno che lo circonda.

CARTAMO. Spezie d'erba, il seme della quale si dà a mangiare a' pappagalli: v' è il domestico, e'l salvatico; il domestico ha le foglie bianche, ed ha le spine come il salvatico, ed il suo fiore è come i filamenti di croco.

CARVI SALVATICO. Quest'è una sorta di pianta, le di cui foglie si rassomigliano a quella della tussilagine, ed il suo fiore che getta, è un mazzo di fiori frastagliati in quattro parti, portati da un embrione, e sostenuti da un calice cilindrico. Quando il fiore s'è appassito, ogni embrione diviene un grano guarnito d'un pennacchio. Dicesi che la sua radice macerata nel vino, ovvero masticata sola, alleggerisce la tosse; e le sue coccole polverizzate, e ridotte in cerotto addolciscono la pelle, e fanno svanire le rughe.

CASCINA. Luogo ove si tengono e si pasturano le vacche, onde si fa il burro, e cacio. *Vedi PRATI, VACCHE, BURRO, CACIO*, e *RICOTTA*.

Cascina dicesi anche la stanza ove si tiene il latte per cavarne la panna, onde farne il burro, cacio ecc. Questa dee essere in luogo fresco l'Estate, e temperato l'Inverno, un poco

co grande, con mura bene intonacate e imbiancate, chiusa per ogni parte, affinchè non vi possino entrare gatti, sorci, o altri animali, con una sola finestra colla sua rete di filo di ferro per dar passaggio all'aria, con un acquajo per dar scolo all'acqua, che bene spesso si adopera in lavare le tavole, e utensili, poichè è necessario tener tutto con una somma pulizia, essendo il latte una sostanza facile a corrompersi, e a prendere cattivo odore; e non essendovi il comodo dell'acquajo bisognerà tenervi dei bigonciuoli per ricevere la detta acqua, o subito trasportarla altrove.

Gli utensili necessarj sono, più vasi di diverse grandezze per mettervi il latte dopo munto; un col colatojo per il medesimo; una zangola da battere il burro, *Vedi ZANGOLA*: varie forme da porvi la pasta del cacio, col suo fondo di giunchi, perchè scoli il siero, *Vedi CACIO*; dei romajuoli e mestoli di legno, i quali possono tenersi con facilità sempre puliti, nè vanno soggetti alla ruggine come quelli di ferro o rame, capaci di comunicare al latte un cattivo sapore; qualche caldaja finalmente per porre il siero sul fuoco, e farne la ricotta, *Vedi RICOTTA*.

CASSILAGINE. Erba detta anche *dente cavallino*, che butta molti gambi ramosi, alti un piede e mezzo; i fiori sono fatti a campanella d'un color giallo mescolato di porpora, e tanto essi, quanto la pianta sono d'uno spiacevole odore.

CASTAGNETO. Bosco di castagni rilevato affine di coglierne i marroni, e le castagne, per formare il quale è bene lo scavare un anno o due avanti le buche, o siano formelle da pian-

piantarvi i castagni, massime nelle terre forti; e poco sane, acciocchè il calor dell' Estate, e i ghiacci dell' Inverno abbiano tutto il tempo di concuocere, stagionate, e ridurre ad una più pronta attività quella terra, la quale comunicando alle piante una maggior copia di nutrimento, le renderà tosto vigorose, e forti. Le dette buche nelle terre forti, e legate, si facciano larghe cinque piedi e mezzo per ogni parte, e tre e mezzo profonde, e nelle sottili, leggieri, e sciolte tre piedi e mezzo larghe, e altrettanto profonde, distanti in modo che da un pedale all' altro vi corrano almeno quattordici piedi e mezzo per i castagnetti, e la metà per i polloneti. Si possono distribuire con quella simetria che più piacerà, ma nel determinarla non deve aversi in vista la facilità del lavoro, bensì la situazione e stabilità del suolo. Il tempo della piantagione dipende dal luogo ove si vuol fare il castagnetto, poichè ne' luoghi bassi; in quelli esposti al levante, o mezzogiorno, composti di terra sana, e leggiera, è dalla metà di Novembre, alla metà di Dicembre; quelli di terre forti, esposti a tramontana, è tutto il mese di Marzo; e nelle alte colline più soggette al rigor del freddo, dal principio fino dopo la metà d' Aprile. Nel caso dunque di farne la piantata, si levino diligentemente dal vivajo, o sia semenzajo le piante con tutte intiere le sue barbe, sane, e senza lacerarle, imbrattandole con isterco vaccino o pecorino sciolto nell'acqua, acciocchè più facilmente si uniscano con la terra, e si attacchino: si tagliano inoltre tutti i rami della pianta sopra l' innesto all'altezza di più di cinque piedi e mezzo, e posta della stipa o frasche verdi nelle bu-

che,

che, si piantino i castagni in modo che restino al fondo un piede, considerato l' avvallamento che fanno d' un palmo a motivo della terra smossa, e soffice, osservando di mantenergli lo stesso aspetto che avevano nel semenzajo; si distendano le barbe per il loro verso naturale, e se le ponga attorno della terra scelta, leggiera, e attiva, senza punto pigiarla, dando a ciascuna pianta uno stajo di concime sostanzioso, e smaltito; il quale le farà sicuramente crescere più presto, vigorose, e forti, dovecchè mancando di questo ajuto verrebbero, come spesso accade, stentate, e deboli. Non va torminato di riempire le buche se non al principio di Luglio, perchè penetrando più facilmente il caldo della Primavera, più presto ne risentano il benefizio, e anticipatamente si pongano in una più vigorosa azione.

Per non trovarsi delusi nell' annue loro rendite, bisogna eziandio adattare la qualità delle piante a quella del clima, e del suolo; così le castagne chiamate marroni, e mogliane, amano i luoghi bassi, caldi, esposti al levante, e mezzo giorno, e composti di terra grassa, profonda, e attiva, non soggetta a prendere eccessivo caldo: le carraresi, o siano cardaresi, o carpinesi, che sono le più fruttifere di tutte le altre, capaci di dare ogn' anno un' abbondante raccolta, provano bene tanto nelle colline alte, che nelle sponde basse, quando però siano terre sane, pastose, e leggiere, e quantunque vengano ragionevolmente anche esposte a tramontana, non ostante vorrebbero il levante, e mezzo giorno; le pastinesi, montanine, salvatiche resistono più delle altre ne' luoghi esposti a tramontana, e nelle terre forti atte a piglia-

re eccessivo caldo come il galestro, calestrino, e nelle terre giglie, e gialle, molto forti, ancorchè un poco viziose; vengono però molto meglio nelle terre sane all' aria di levante, e mezzo giorno. Trattandosi di luoghi bassi conviene che non stano sottoposti a umido, o nebbia.

Al mese di Novembre dall' anno dopo piantati i castagni, si visitino, e si levino tutte le rame sortite sull'estremità, lasciandone due sole, le più robuste, una per parte, ad una giusta distanza, acciocchè prendano subito una buona ordinanza; che se fossero venute tutte da una parte, se ne lascia una sola, la più forte, tagliandola in modo che ne possano sortire altri rami, i quali diano alla pianta una convenevole forma; e questo si faccia per tre o quattro anni, tagliando tutti i rami venuti contro l' ordine, e che dessero confusione, tenendoli più chiari che sia possibile, di modo che si trovino da tutte le parti de' rami forti e fruttiferi, e che resti il sugo nutritivo da per tutto ugualmente distribuito, ed equilibrato.

I grossi castagni devono esser potati ogni tre anni, subito dopo cadute le castagne, oppure nel mese di Marzo susseguente, levando affatto tutti i virgulti salvatichi venuti intorno alle ceppaje, e sopra del fusto, come pure tutti i rami falsi, languidi, e morti, lasciando i soli rami da frutto, e da legno, adattati al vigor della pianta; che se si tratta di selve di qualche estensione, sarà bene dividerle in tre parti, da potarne ogni anno una.

Nè si lasci di visitare spesso i castagneti, per riparare, e prevenire i considerabili danni che fanno le acque piovane lasciate precipitosamente

te scorrere a suo talento, formando delle corrusioni che col tempo divengono borri, e con trasportare la terra, e causare grosse smotte, rovinano sì fattamente i beni, che difficilmente vi si può rimediare. Riconosciuti dunque i luoghi dove le acque unendosi assieme formerebbero tali corrusioni, si procuri di divertirle per mezzo di fossette fatte di tratto in tratto secondo il bisogno, le quali ricevano le acque, e impediscano l'unirsene molta quantità insieme: si facciano ancora ne' luoghi più stretti, e sodi di detti canali degli stabili sostegni di muri a secco in forma di lunette, con la centina opposta alla violenza del corso dell'acqua, dove depositando la terra, vi si piantino de' salici, vetrici, ontani e simili, i quali interromperanno il corso dell'acque, e renderanno più forte, e stabile il suolo.

I Polloneti si fanno seminandovi le castagne, o ponendovi i piccoli castagni levati dal semenzajo. Per seminare le castagne, al mese di Novembre in tempo che la terra non sia troppo bagnata, si divelta andantemente alla profondità almeno di quattro palmi, facendovi ogni piccolo tratto delle fossette sopra terra soda, e non diveltata, le quali ricorrano insieme, affinchè ricevendo le acque, le facciano scolare senza che si uniscono assieme in gran quantità, e formino grosse corrusioni; quindi vi si mettano le castagne perfettamente granite, distanti una dall'altra due palmi, e governate con letame sostanzioso, e bene smaltito, si ricoprano per l'altezza di quattro dita di terra: allorchè saranno un poco cresciuti i castagni, si tengano puliti dalle cattive erbe, spine ecc. e dopo tre o quattro anni si diradino, e sbarbi-

no tutte le piante ſuperflue, ponendole in altra terra preparata come ſopra ad uſo di nuovi polloneti. Quantunque la ſementa delle caſtagne, quando non abbiano patito, poſſa farſi anche in Febbrajo, Marzo, e al principio d'Aprile, non oſtante è meglio ſeminarle ſubito dopo diveltato il terreno, così maggiormente ſi approfitteranno di quella terra di freſco ſollevata.

Si fanno ſecondariamente i polloneti con piante allevate per tre o quattro anni nel ſemenzajo, di dove ſi levano con tutte le ſue barbe ſane, e non lacerate, ponendole nel terreno ſubito diveltato, e preparato come s'è detto in principio, in modo che non reſtino a fondo più d'un piede, mantenendoli il medeſimo aſpetto che avevano nel ſemenzajo, e tagliandoſi il fuſto all'altezza di quattro o cinque palmi, più o meno ſecondo la loro groſſezza, e robuſtezza, perchè non vengano agitati da' venti, e impedito loro di prontamente attaccarſi. Tutto queſto ſi fa nel meſe di Novembre ſe le terre ſono leggiere, ſottili, e aſciutte; ſe forti graſſe, e umide nel meſe di Marzo, e al principio d'Aprile, ſempre quando la terra non è troppo bagnata. Queſta maniera di fare i polloneti con piante cavate dal ſemenzajo, è la migliore, la più ſicura, e la più ſollecita, di quello che ſeminarvi le caſtagne; mentre ſi poſſono mettere le caſtagne in un ſemenzajo di terra graſſa, attiva, e comoda ad eſſere adacquata, dove ſi potranno facilmente uſare tutte le diligenze a' piccioli caſtagni, i quali in tre o quattro anni verranno certamente più robuſti aſſai che ne' polloneti. Paſſati due o tre anni dopo trapiantati, nel meſe di Febbrajo ſi ta-

tagliano diligentemente i fusti al pari della superficie del suolo, e alla prima stagione ne risorgeranno dalle ceppaje vermene bellissime, e assicurati avremo i polloneti; osservando però di diradere i virgulti che vengono dalle ceppaje, levando i più deboli, o superflui, come pure tutti i rami laterali, capaci di troppo ingrossarsi, affinchè se ne possano ricavare buoni pali, dritte e lunghe pertiche; ed altro legname. *Vedi CASTAGNO*.

CASTAGNO. E' l' albero che fa le castagne, il quale può riguardarsi come un dono con cui la Provvidenza ha gratificato gli uomini in certi paesi, per reindennizzarli della loro sterilità; essendo buon nutrimento la castagna cotta, della quale la sola acqua è tutto il condimento. I castagni si rilevano con le castagne ne' vivaj o siano semenzaj, i quali devono essere di terra sana, non troppo leggiera, profonda, grassa, e attiva; comoda per quanto è possibile ad essere adacquata, esposta al levante, e mezzo-giorno, e non totalmente alla tramontana, e che sia stata per qualche anno lavorata: che se le acque interne la rendessero viziosa, si procuri di sanarla per mezzo di fosse coperte, che sono migliori delle scoperte, e si vanghi alla profondità di quattro o cinque palmi; stritolandola, e purgandola bene da ogni sorta di piante. Giunti al mese di Novembre si rivanghi di nuovo per tre palmi a fondo, e o con l'aratro, o con il marrone a mano si facciano i solchi distanti uno dall'altro due palmi, e ad ugual distanza, si formino in detti solchi le buchette con la vanga, di grandezza capaci ciascuna di una grossa giumella di concime, che postovi e ricoperto con due o tre dita di terra,

vi si mettano tre o quattro ben granite castagne per buca, distanti una dall'altra mezzo palmo, mentre ponendovene una sola si corre rischio che non nasca, per essere o guasta, o mangiata dagli animali; finalmente si ricoprono con tre dita di terra bene stritolata senza pigiarla, si appianano da per tutto ugualmente i solchi con il marrone. Alla fine del seguente mese di Marzo, o al principio d'Aprile, cresciute che siano circa un palmo, si sarchi il terreno, smovendolo leggermente da per tutto, e si pulisca da tutte l'erbe, rincalzando i castagni, il che si replicherà nella Primavera, nell' Estate, e nell' Autunno; e se ne' gran caldi desssero segno che le loro piccole barbe soffrissero asciutore, s'adacquino proporzionatamente al bisogno, mentre l' eccesso sarebbe loro altrettanto pregiudiciale. E' vero che le castagne si possono seminare anche in Dicembre, Gennajo, Febbrajo e Marzo, ma quelle poste in Novembre vengono meglio, quantunque siavi chi con vano timore dubiti che possano patire nel rigor de' ghiacci, cosa che certamente non succede allora quando sono seminate in terra sana. Si possono finalmente seminar più fitte le castagne in quei semenzaj, i quali servir devono per uso di formar polloneti, per averne maggior quantità, giacchè non si devono quivi innestare, e si sbarbano dal semenzajo almeno due anni prima delle altre.

Alla fine d'Aprile, o a' primi di Maggio del secondo anno dopo nati i castagni si sarchino, e puliscono da ogni mal'erba, con usarvi tutte le altre diligenze già dette per il primo anno, e al principio di Giugno si osservano tutti i rami laterali sortiti, e cresciuti per il fusto, massime

vici-

vicino alla cima; e si tagliano tutti quelli che disponendosi a troppo ingrossare, toglierebbero alla vera cima il sugo nutritivo, e le impedirebbero il formare un fusto liscio, diritto, e uguale, da potersi poi innestare dove richiede il bisogno, lasciando, tutti gli altri piccoli rametti orizzontali, incapaci di apportar pregiudizio alcuno al fusto.

Dalla stagione, dal clima, e dalla qualità della terra più o meno attiva dipende il tempo d'innestare i castagni, che è il terzo anno dopo nati, e ne' paesi molto freddi suol essere da' venti a' trenta d'Aprile, allorchè dallo staccarsi facilmente la buccia dal fusto si vedano essere entrati bene in azione. Ma siccome l'abbondanza de' suoi frutti dipende assai dall'adattare la qualità de' castagni a quella del suolo, come s'è detto a castagneto, così è utile e necessario lo scegliere prima del mese di Marzo dell'anno avanti dell'innesto, alcuni robusti pedali di diversa spezie di castagni, a'quali, non avendo altro modo di trovare tutte le marze necessarie per gl'innesti, si tagliano allora nel grosso i rami di detti castagni, non troppo vicino al centro, acciocchè possano gettare più facilmente una quantità di belle vermene, da servirsene poi nell'Aprile dell'anno venturo per cavare gli anelletti, e fare gl'innesti, senza la qual preventiva scelta, sarebbono obbligati a prendere nell'atto dell'innesto le marze come si potessero trovare.

I marroni, quantunque fallaci, sono la miglior qualità di tutte le castagne, sì per mangiarli in qualunque forma, come pure per la bianchezza, sapore, e odore della loro farina. Di buona qualità sono le carraresi, o siano car-

pinesi, perchè quasi ogni anno ne fanno moltissime, e seccate e stagionate che sieno, riescono le più pesanti delle altre, ma la farina invecchiata prende facilmente il grasso. Le mogliane fanno buona farina, e fruttano copiosamente ogni anno, se sono in colline basse, in luoghi domestici, non soggetti all' eccessivo seccore, e guardati dalla tramontana. Non sono finalmente da disprezzarsi le pastinesi, e montanine, perchè piantate in luoghi proprj, fruttano ancor queste copiosamente quasi ogni anno.

Giunto adunque il tempo dell' innesto, che si fa a bocciuolo, o come dicono alcuni a anelletto (*Vedi* alla parola *Innestare*) si osservi di non farli a caso, e alla rinfusa, ma ciascuna specie da se, per riconoscerne la qualità, e adattarla al suolo. Nel mese di Giugno dopo innestati, e attaccati i castagni, si levino le nuove sortite venute per il fusto salvatico, e se ve ne sono de' non attaccati, segli lasci una sola sortita salvatica, la più vicina all' estremità, dove poterli l' anno venturo nuovamente innestare; nel tempo istesso si zappi la terra, si ripulisca da tutte l' erbe, e secondo il bisogno si adacquino ne' gran caldi, come si è già detto, levando di tanto in tanto nel decorso dell' anno le sortite salvatiche che venissero per il fusto, e l' erbe che nascessero nel terreno. Venuto il mese di Maggio susseguente, si zappi al solito la terra in tempo che non sia troppo bagnata, pulendola dall' erbe, e si tagliano tutti i rami che minacciassero confusione; mentre con tutte queste diligenze al mese di Novembre del medesimo anno saranno così belli, e grossi da potersi trapiantare nelle selve. *Vedi Castagneto*.

CASTALDO. *Vedi FATTORE*.

CASTRATO. Agnello grande castrato. *Vedi PECORE*.

Siccome qualche volta l'ardore del Sole nuoce talmente a' castrati, che di tanto in tanto cadono a terra, e non mangiano punto; così in tal caso se gli faccia bere del sugo di bieta salvatica costringendoli a mangiare l'erba istessa.

Se per aver mangiato qualche cosa di nocivo gli si gonfiasse il ventre, cavategli sangue dalle vene delle labbra, e da quelle che sono alle parti deretane, e sarà bene fargli prendere dell'orina umana.

Quando hanno inghiottita qualche mignatta, se gli manda giù per la gola dell'aceto, e dell'olio caldo. Per le altre malattie. *Vedi BESTIAME*.

CATALOGNO. *Vedi GELSOMINO*.

CATAPUZZA. Erba comunemente chiamata *Esula*, o *Titimalo minore*; alza il fusto alto un cubito e mezzo, tondo, sodo, della grossezza d'un pollice, pieno di foglie larghe tre dita, simili a quelle del salcio, d'un color turchino pendente al verde, e disposte in croce. Il fiore è composto di quattro piccole foglie, ed il frutto è rilevato da tre canti, diviso in tre cellulette, ripiene ciascuna di seme bislungo, che vale per purgare con violenza così di sopra come di sotto.

CAVALETTA. *Vedi LOCUSTA*.

CAVALIERI. *Vedi BACHI DA SETA*.

CAVALLO. Animale noto da quattro piedi di un giovamento all'uomo più che qualunque altro animale domestico; cavalla, o giumenta chiamasi la femmina, e puledri, o puledre i suoi parti. Questi è un articolo che obbliga di per se ad estendersi alquanto; pure per conte-

nermi in quella possibile ristrettezza, e non formare un trattato soverchiamente lungo, noterò le cose più essenziali, potendosi vedere un più distinto dettaglio sì riguardo a' diversi nomi, e qualità, che rispetto alle varie razze, e paesi d'onde provengono, nel Garzoni, nel Santa Paulina, nel Ruini, nel Rossemini, ed altri molti Autori che del cavallo hanno scritto.

Prima d'ogni altro riporterò quì i termini co'quali si distinguono diverse parti del corpo del cavallo.

La pelle ed il mantello si chiamano il *pelo*, il lungo pelo sul collo, il *crine*; la sommità dinanzi della testa, lo *spigo*, o *remolino*, e *ciuffo*; il pelo di dietro sulle gambe, *cirro*, *o ciuffo*; quello che cresce sulla cima dell'unghia, la *corona*; il solco o filetto su cui crescono i crini chiamasi la *spada romana*, la parte dinanzi dal collo fino alle gambe d'avanti, la *giogaja*; il segno che bene spesso gli corre giù per la faccia, la *cresta*, e quello nella fronte, la *stella*. La cima delle spalle dove spuntano dal collo, chiamasi la *legatura*, od il *garreto*; il luogo dov'è posta la sella, il *dosso*; il mezzo della schiena dal crine fino all'anche, i *reni*; l'estremità de' reni al di sopra dell'anche, la *groppa*; quindi la *coda*; appresso la *cavatura*, o l'affondamento dell'osso della schiena; la parte deretana della pancia attacco a' genitali, il *fianco*; quella vicina alle coscie l'*anguinaglia*, la pelle molliccia e lasca dov'è la verga od il membro, la *guaina*; e le parti dinanzi delle spalle attacco al petto, i *filetti*. La parte superiore della gamba di dietro appresso alla groppa, è chiamata la *giuntura*; la giuntura o sia piegatura della gamba per di dietro, il *gomito*

o la

o la *falce*; l'interna, i *cannoli* o garetti; la concavità fra'l piede e la gamba, le *pastoie*; il piede al di sopra dell' unghia, la *corona*. La parte della legatura nell'estremo del collo fino all'estrema giuntura della coscia, chiamasi la *spalla*; la giuntura di mezzo della gamba dinanzi, od il braccio dritto, *il braccio*, o la *man rimota*; il sinistro, la *più vicina*. L' unghia è chiamata il *corno*; la cavatura dell'unghia, il *cartoccio*, o la *bussa*; la parte molle e tenera dell' unghia vicino al calcagno, la *forchetta*, la parte che si taglia via dell'unghia quand'è più del dovere cresciuta, la *suola*, o la *fenditura*; la parte dinanzi dell' unghia, il *colmo*, o la *punta*; la parte di dietro, dove v' è un elevatura nel mezzo della suola, il *calcagno*, e le parti di dentro che s' incontrano o accozzano nel calcagno, i *quarti*.

Nella compra de' cavalli prima di ogn' altra cosa convien distinguere a qual' uso devono servire, se per la sella, per la carrozza, o per servizio di campagna, mentre quelli da maneggio non saranno buoni per tirare. Generalmente un cavallo deve avere le seguenti qualità: tre corrispondenti a quelle d'una donna; petto largo, groppa ripiena, e crini lunghi: tre di leone, sostenutezza, coraggio, e furore: tre di bue, occhio, narici, e giunture: tre di montone, naso, dolcezza, e pazienza: tre di mulo, forza, durevolezza alla fatica, e piede: tre di cervo, testa, gamba, e pelo corto: tre di lupo, gola, collo, e udito: tre di volpe, orecchio, coda, e trotto: tre di serpente, memoria, vita, e volteggiamento: tre di lepre o gatto, corsa, passo, e accortezza.

Un

Un cavallo deve avere la testa di buona ossatura; ma scarica di carne, acciocchè non sia soggetto al male d' occhj, impostata alta, e non molto lunga; l'orecchie piccole, strette, diritte, attaccate alla sommità della testa, e franche, lo che si conosce se facendolo marciar di galoppo tiene le punte avanzate senza muoverle; le narici devono essere ben aperte, e ampie, onde possa avere un buon respiro. Il cavallo che ha la fronte incavàta dagli occhj in giù dove porta la musoliera della briglia, riesce d'ordinario buono per la fatica, e quello al contrario da cavalcare deve averla uguale, e stretta. Nella fronte, a riserva de' bianchi, o sprizzolati, devono avere un segno bianco.

Gli occhj siano chiari, vivi, pieni di fuoco, non molto grossi, nè incavati, colla pupilla grande, e palpebre elevate, altrimenti mostra d' esser vecchio, o generato da cavallo stallone vecchio: deve avere lo sguardo fisso, e fiero, quantunque gli occhj incavati siano un difetto, non ostante sono spesse volte un segno di resistere alla fatica.

La bocca è essenziale che sia mediocremente fessa; la lingua minuta; le labbra sottili; il palato scarnato, come pure quella parte di gengive senza denti ove appoggia il morso, affinchè sia sensibile; la bocca fresca, e spumante indica buon temperamento, e meno soggetto degli altri a riscaldarsi: il cavallo da tirare non importa tanto guardarlo nella bocca.

L'incollatura fina, e delicata per la bellezza del cavallo è più necessaria che la testa piccola: riguardo alle cavalle, però è una buona qualità l' avere l' incollatura grossa, e carnosa.

Il

Il crin dev'esser delicato, lungo, nè molto folto.

Il petto largo, e aperto è un buon segno per un cavallo da tirare, come lo sono ancora le spalle grosse, dovecchè quello da sella e corritore deve averle piccole, e scarnate: le reni doppie, cioè un poco alte alle due parti della spina dorsale: le coste ampie, e rotonde, perchè abbia miglior fianco a tirare: il ventre mediocre per quelli da maneggio, e grande per quelli da tirare, purchè non sia di vacca che gli rende deformi: i fianchi pieni, meno larghi che sia possibile: la groppa larga, e rotonda fino all'alto della coda, e che vi ha un canale che la divida in due dove stà la groppiera: la coda soda, forte, e senza frequente movimento, di tronco grosso, folta di pelo, e situata ad una giusta altezza.

Le gambe richiedono più d'ogni altra parte maggiore osservazione. Quelle d'avanti sieno piatte, larghe, e non rotonde, di nervo staccato dall'osso: i ginocchielli ugualmente larghi, e piatti, senza grossezza, nè rotondità al di sopra: la pastura corta: lo zoccolo con l'unghia lucente, e liscia, di figura tonda, più larga nell'estremità, che in alto. Quelle di dietro, con le coscie lunghe, e carnose: il muscolo al di fuori della coscia carnoso, e grosso: i garetti grandi, asciutti, e nerboruti, ed è un difetto quando fermato il cavallo cade a piombo, che dimostra debolezza nelle reni, o nei garetti. Le gambe più lunghe di quello richieda il taglio del cavallo è un difetto da guardarsene, e sono d'una giusta altezza quando misurando dal garetto fino alla coda, un ugual distanza vi corre dal garetto fino al fondo del talo-

talone, Del rimanente le gambe d'avanti sono più soggette a divenir difettose, e quando queste sono buone, lo sono ancora quelle di dietro; tanto l'une che l'altre non devono essere molto cariche di pelo.

Considerata la struttura del cavallo, bisogna farsi dall'esaminare in primo luogo l'età, la quale si conosce ordinariamente da'denti. I primi spuntano loro poco dopo nati, sono piccoli, bianchi, che si distinguono facilmente dagli altri, e si chiamano i denti del latte: questi sono sei di sotto, e sei di sopra, e gli si mantengono fino a' trenta mesi, nel qual tempo gliene cadono quattro di mezzo, due sotto, e due sopra, ed in sua vece ne spuntano altri quattro più forti, e più grandi, e allora si giudica di più di due anni e mezzo. Di tre anni e mezzo gli cadono altri quattro denti del late accanto a'primi, due sotto, e due sopra, e gli ritornano come gli altri già descritti, e di quattro anni e mezzo gli cadono gli ultimi quattro denti del latte, che gli rimangono alle quattro estremità sotto e sopra. Vicino a cinque anni gli vengono piuttosto dalla mascella superiore che da quella da basso due denti angolari; spuntati questi, il dente non fa che terminar la gengiva al di fuori, restandogli dentro pieno di carne fino a cinque anni, compiti i quali non si vede più carne in questi denti, e allora ha cinque anni e mezzo: giunto a'sei il dente angolare è alto tanto dentro che fuori, e sono compiti i sei qua ndo tiene questi denti fuori della gengiva della grossezza d'un dito auriculare, e che si è diminuito il vuoto del dente ch'era nero: di sette anni resta lungo questo dente come il traverso del dito annulare; e di otto anni la den-

tatu-

tatura è tutta uguale, e allora dicesi il cavallo ha serrato, benchè vi sono de' cavalli che indugiano fino a' nove anni. Passati i nove anni dalla coda si può argomentare l'età, mentre afferrandola colla mano attacco alla groppa, se si sente una giuntura sporgere in fuori più del rimanente la grossezza d'una noce, il cavallo e sotto i dieci anni; ma se le giunture sono tutte piatte, può essere di quindici.

La vista è una cosa interessante, onde per iscoprire bene i difetti degli occhj, bisogna osservarli per traverso, e non di faccia nel metter che fa il cavallo la testa fuori della stalla, quindi condurlo in luogo chiaro, situarlo bene, e considerarli lungamente con grande attenzione; nè mai si esamini al Sole perchè v'è da restar facilmente ingannati, procurando di metter la mano sopra l'occhio quando s'osserva per ripararne il troppo lume: se si guardano di notte con un piccolo lume, si scoprirà fino alla più piccola macchia. L'umor vitreo dev'esser chiaro, e trasparente come il cristallo, senza macchie, o torbidezza, o cerchi bianchi che lo circondino: nè bisogna fidarsi d'un certo rossore che qualche volta vi si vede, come cosa proveniente da cavallo troppo riscaldato, o lunatico, come pure lo dinota il colore di foglia morta nel basso, e quello che è torbibo nell'alto. A traverso di questo vitreo si osserva la pupilla se siavi una macchietta bianca, cosa facile a farlo divenir cieco se non vi si rimedia. Brutta vista fa la pupilla d'un bianco verdiccio trasparente, come pure quando un occhio è torbido più piccolo dell'altro, allora certamente uno è perso senza rimedio, e l'altro corre pericolo di far lo stesso: dubbiosi sono ancora gli occhj pian-

piangenti; e più facili di tutti a perderſi i piccoli, incavati, o neri. Ne' poledri però il difetto degli occhj proviene per lo più dal dolore che ad eſſi cagiona lo ſpuntar de' denti, mentre a norma che guariſcono del male, la viſta ancora ſi va riſchiarando. Generalmente il cavallo cieco ha il paſſo dubbioſo, nè oſa mettere il piede a terra, quantunque ſi conduca a mano; ed eſſendo nella ſcuderia, rizza, e gira da una parte all'altra le orecchie quando ſente gente dietro a ſe.

Conviene inoltre eſaminare il portamento; ſe alza le gambe con facilità ſenza incrociarle una ſopra l'altra; ſe ſoſtiene in aria il piede il tempo neceſſario, e non lo laſcia ſubito cadere a terra; e ſe lo poſa francamente, ſenza appoggiarlo più da una parte che dall'altra; ſe è diligente nel camminare, e non ſi aggrava troppo ſul morſo; ſe maſtica continuamente la briglia, e tiene la teſta alta; ſe ha del moto nelle ſpalle per comodo del cavalcante; ſe teme lo ſperone, e anche ad ogni piccolo cenno di ſerrare le gambe ſi pone in ardenza; ſe dal paſſo entra nel galoppo ſenza aver biſogno d'eſſer molto ſollecitato, e ſe lo continua facilmente lungo tempo: ſe dopo una corſa violenta ſi ferma con facilità. Finalmente per conoſcere un cavallo, va montato nell'uſcire della ſcuderia, e ſenza incoraggirlo, nè farli paura con lo ſperone, o colla sferza, allentarli quattro dita di briglia, e laſciarlo negligentemente andare per un quarto d'ora a ſuo piacimento: s'è d'inciampare, inciamperà, s'è grave, ſi abbandonerà intieramente ſul morſo; s'è pigro, allenterà il paſſo, e ſi fermerà, e converrà per farlo andare avanti, riſvegliarlo,

cono-

conoscendosi così tutte le qualità del cavallo: Ma se non ostante la noncuranza nel guidarlo va con la testa alta, masticando il morso, con passo ardito; senza inciampare, non dubitate che il cavallo non sia vigoroso.

Vi sono de' cavalli che hanno il difetto di dare indietro, e non volere andare avanti, chiamato il restio; non sarà difficile il levarglielo. Prendi una cordicella grossetta, legala da una testata a' testicoli del cavallo con nodo che non sia scorsojo, nè stretto talmente che tirandola gli faccia male. L' altra testata della corda falla passare fra le cigne della sella, e legala alquanto lunga al pomolo della medesima; indi monta a cavallo, e se dà indietro o non vuole andare avanti, tira la cordicella; che sentendosi tirare i testicoli andrà avanti.

Vi sono alcuni cavalli di sì buona natura, che dopo le prime lezioni mostrano un aggiustatezza tale come se avessero ricevuta una lunga scuola, e però i non molto esperti li stringono subito a galoppare, e a raddoppiare, dal che ne segue che in vece di sciogliersi, maggiormente si legano, e in progresso di tempo perdono il bel moto che avevano in principio, e quel ch'è peggio, da questo sforzo troppo sollecito ne deriva che si affaticano i nervi, e si guastano le gambe.

E'da osservarsi inoltre che il cavallo di gambe lunghe fa il moto più grande e più spicciato; quello di gambe corte è più legato nel moto, ed ha difficoltà nello spicciarsi, ma le move con più forza, la quale osservazione può servire di regola secondo l' uso a cui dee servire il cavallo che si vuol comprare.

De'

De' Mantelli de' Cavalli, e qual giudizio se ne possa da essi formare.

Il sauro bajo tirante al rosso se ha la coda e le gambe nere, riesce buono, e pieno di fuoco, ma soggetto alla bile.

Il sauro detto a pello di vacca, co' crini dello stesso colore, o bianchi, è meno bilioso del bajo sauro, quando abbia delle macchie bianche sparse che lo rendono più temperato, e più buono.

Il chiaro con crini bianchi è troppo flemmatico.

L'ordinario non molto scuro, nè molto chiaro è poco stimato.

Il sauro abbruciato è bello, e stimato, avendo l'estremità e i crini neri.

Lo scuro è malinconico, e facile ad imparare quello gli s'insegna.

Il color d'isabella riesce grato all'occhio; se ha i crini bianchi, o neri, suol' esser sempre buono.

Il bajo castagno è il più ordinario di tutti, ma ripieno di qualità per riuscire eccellente.

Il bajo chiaro non è sì buono per la flemma, che lo domina.

Il bajo dorato è migliore dell' antecedente, per esser più coraggioso.

Il bajo scuro quasi nero ha del fuoco.

Tutti questi baj, e massime lo scuro, se sono segnati di bianco si giudicano de' migliori stalloni per dare alle cavalle da razza.

I bianchi, i leardi, e gli stornelli sono di gran durata. Il difetto dei bianchi è l'esser pigri, non ostante fanno buon servizio, essendovene alcuni degli ardenti.

Fra

Fra le tre ſpezie di cavallo nero, la meno ſtimata è quella del nero liſcio, che di rado ſe ne trovano de' buoni: il nero vivo, o morello è aſſai ſtimato.

Il rotato teſta di moro è per lo più eccellente, ma facilmente difettoſo ne' piedi, e di viſta delicata, facile a perderla.

Il vinato è ſoggetto agli ſteſſi guai, ma non ha l'iſteſſe qualità.

Gli pezzati, quanto meno hanno di bianco, tanto più ſono ſtimati, particolarmente ſe il bianco non paſſa il garetto. Il pezzato nero ſi giudiça il primo, poi il pezzato bianco, quindi il pezzato ſcuro. Veramente la meſcolanza de' colori è più adornamento, che un ſicuro indizio delle qualità, e bontà del cavallo.

Lo ſtornello ſe è bene ſcuro ha le qualità del morello, ed è poſto fra' buoni; ma s'è chiaro è ſoggetto a perdere la viſta, e meno ſtimato, quantunque ve ne ſiano de' buoni.

Il color di porcellana è rariſſimo, ma vago, e tiene del bianco miſchiato di macchie bizzarre, ed è una ſpecie di leardo pomato, che ha le medeſime qualità, e difetti.

Il pelo di lupo s'accoſta a quello d'iſabella; il più ſcuro ha la preferenza dal chiaro.

Il rabicano, o ſia cavallo nero, o fauro, che ha del pelo bianco ſparſo qua e là, ſpezialmente ne' fianchi, ha molta vivacità, e forſe troppa.

Il color di topo ſe ha l' eſtremità nere è buono da lavoro, e da parata,

I tigrati ſono più buoni che belli, eccettuando quelli che tengono le macchie meno larghe, e meno nere.

Gli zaini ſono forti, ma difficili a domarſi; ad-

addestrati però con dolcezza, e pazienza riescono buoni, e fanno vedere esser vano il giudizio che ne forma la gente stimandoli disgraziati.

Segni de' Cavalli, e cosa dinotano.

La stella è un segno bianco sulla fronte de' cavalli, e quantunque sia più un ornamento che un indizio delle loro qualità, con tutto ciò si fa caso quando gli manca, o non è ben formata, e si vuole che debbano averla tutti i cavalli destinati alla razza. In Olanda, e particolarmente nella Provincia di Frisia i mercanti per accompagnare un cavallo che abbia la striscia bianca in fronte con uno che abbia la sola stella, hanno un' arte tale nel tagliare per lungo la pelle della striscia, e riunite le parti, che spesso anche i più intendenti restano delusi.

Il ciuffo è un mazzetto di pelo arricciato, che viene indifferentemente per tutte le parti del cavallo, ma si stima quando lo ha sulla testa, e al collo, e si giudica contrassegno della forza; gl' intendenti però dicono dover essere in luogo che il cavallo non lo possa vedere.

Balzane, sono quei segni bianchi che i cavalli baj, scuri, e neri hanno a' piedi per ordinario dal nodo fino allo zoccolo. Queste sono contrassegno buono, o cattivo, secondo i piedi dove si ritrovano, e secondo si estendono più in alto, o più a basso. Le balzane basse, e che sono come armellinate, sono eccellenti, al contrario le troppo alte sono cattive, e peggiori se vi è sparso del nero. Le balzane a' due piedi di dietro sono buone; quella del solo piede della staffa è migliore, e ottime sono quelle di tre pie-

piedi, onde diceſi per proverbio, *balzàn dà tre, caval da Re*, queſte ſi ſtimano ſegno della buona volontà, e docilità del cavallo. I quattro piedi bianchi moſtrano il cavallo di buona volontà, ma è quaſi ſempre fiacco, e di poca forza. I balzani da due piedi dalla parte iſteſſa ſono ſoggetti a caſcare, e così quelli che ne hanno due, una al pie dell'à ſtaffa; e l'altra a quello di dietro dall'altra parte.

L'ugna unita, e liſcia è ſegno di buon temperamento, e d'un' arditezza ſicura: tutto il contrario moſtra la bianca, cerchiata, e raggrinzata; e la ſegnata fra bianco e nero, è di mezzo a queſte due. Qualche volta però il cavallo non oſtante lo zoccolo buono inciampa, e addiviene perchè affidato nella bontà della ſua unghia cammina con traſcuratezza.

Malattie eſterne de' Cavalli, e loro rimedj.

1. *Anticuore.*

E' un infiammazione nella gola, e nell' eſofago (lo ſteſſo che ne' corpi umani diceſi l'*angina*, o la *ſquinanzia*) che gli produce un tumore della grandezza e figura d'un pomo, o ſia una poſtema ſanguigna meſcolata colla collera dirimpetto al cuore, e qualche volta li conduce a morte. Un tal male proviene da troppo violento moto, da non cavargli ſangue a' tempi debiti, da cibi guaſti, ed è più pericoloſo dalla parte dritta che dalla ſiniſtra. Ingroſſato che ſia il tumore, e gonfio il petto, ſi taglia in croce con lancetta, oſſervando di non offendere le vene, o nervi, altri fanno un buco nella poſtema, introducendovi la radice d'el-

 lebo-

leboro, che ha virtù di purgare, ò la fcorza della radice di ciliegio falvatico. Se gli cava fangue, e fe gli danno due crifterj con decozione di malva, di madreviole, di mercuriale, di mele rofato mezza libbra, di zucchero roffo libbre una, olio di ruta oncie quattro, olio comune libbre due, tuorli d'uova dieci, e mezza libbra di fale.

2. *Apertura dinanzi*.

Accade per caduta, o altro. Cavategli fubito fangue da ambe le parti del corpo, quindi tenetelo quindici o venti giorni imbalzato ftrettamente, e lavategli mattina e fera il petto con vino caldo, e pofcia ungetelo col feguente unguento. Si fa bollire in un vafo pieno d'olio una lodra fcorticata finchè fia cotta, e allora fi mette fotto il torchio, e all'eftratto paffato per ftamina fi aggiugne dramme fei trementina, mele, fugna di porco libbre due per forta, libbre mezza unguento d'altea, mezza dramma olio laurino, cera dramme fei, e dramme fei fego di caftrato, incenfo dramme tre, maftice dramme due, fpolverizzando quelle che poffono andare in polvere, e le altre liquefacendole, e di tutte fe ne forma un unguento.

3. *Pofteme, o ulcere fopra le labbra*.

Vengono prodotte dall'offefa del morfo che fa concorrere gli umori. Si guarifcono sbrucciandole, e fregandole con fale, e aceto forte, e poi ungendole con mele rofato.

4. *Po-*

4. *Posteme, o putrefazione delle mascelle.*

Fate divenir rosso col fuoco il vitriuolo, e ridotto in polvere mescolato con mele adopratelo.

5. *Attrazione de' nervi, tendini.*

Proveniente da colpo ricevuto, da troppa fatica, o da slogamento di nervi. Cavategli sangue poco sopra il ginocchio dalla parte interna della gamba; quindi stemperate al fuoco della trementina con polvere di comino, e distendete l'empiastro sopra una pezza che cuopre il nervo attratto, e fasciatevela, rinnovandolo ogni giorno, avvertendo prima d'ogn'altro di lavar la gamba con vino bianco tiepido, che questo gli leverà presto il dolore.

6. *Barbole.*

Sono due piccoli tumori che vengono sotto la lingua, quasi sopra l'osso della mandibola inferiore, e rassomigliano a due barbe di capre, queste gli impediscono il mangiare, gli accrescono la sete, e gli danno dolore. Si tagliano alle radici colle forbici, e si strofinano con aceto, e sale.

7. *Cancro.*

E' un male che viene talvolta, nelle giunture delle pastore, e in altre parti ancora, per motivo di ferita vecchia trascurata, e lasciata empire di lordura, che corrodendo la parte gli

 appor-

apporta spasimo: v'è il cancro bianco, il rosso, e il nero. Il bianco è come un granello di cece, che butta materia velenosa, e fetente, e procede dalla flemma; il rosso puzza più di tutti, nasce da abbondanza di sangue putrefatto, o da troppa fatica; il nero viene da malinconia, ed è come un carbone. Prendete un colombo vivo, e ponetelo sopra la piaga facendovelo stare per un' ora, poi prendetene un altro, e fate lo stesso. Quindi prendete aglio con la buccia, filiggine, e pepe uniti insieme a forma d' impiastro, e dopo lavata la piaga con aceto tiepido ponetevelo sopra, replicandolo per cinque giorni, che se zoppicasse, e avesse la gamba grossa, in questo tempo migliorerà. Se per caso è tocco, e penetrato l'osso, prendete un rospo, e una tartaruga, che seccherete in forno, facendove polvere separata una dall'altra. Si netta l'osso, e lava con orina, e se gli getta sopra della polvere di rospo, e dopo della tartaruga: se l'osso fosse divenuto nero, bruciate dello sterco umano, polverizzato, e mescolato con pepe in polvere mettetene ogni giorno sopra il male.

8. *Cancro sopra la coda.*

Viene chiamato *langio*, che se non vi si rimedia la rode in modo, che fa cadere la carne, i peli, e l'ossa. Si può adoprare uno degli unguenti più gagliardi che sono a *rogna*, oppure della cipolla squilla, bitume, zolfo, ed olio, ungendola nel freddo al Sole, e nell'Estate al sereno, e questo mattina e sera.

9. Ca-

9. *Capelletto*.

E' un tumore di materia fredda senza doglia, che viene nelle ginocchia d'avanti, e di dietro sopra l'osso del garetto, motivato da percosse, da troppa fatica, e dall'appoggiarsi, e stropicciarsi a cose dure. Quando il tumore è fresco si sana facilmente bagnandolo continuamente con aceto fortissimo, nel quale abbiano bollito del nitro, sale armoniaco, salgemma, sal comune, vitriuolo romano, e allume di rocca; oppure con un unguento fatto con oncie quattro sal comune, rame usto, e feretto di Spagna oncie sei per sorta, senape pesto oncie tre, e aceto forte quanto basta; ma quando il male è vecchio, è incurabile.

10. *Carboncelli*.

Sono vesciche piene di sangue guasto; che vengono sul dorso, guastono la pelle, alle volte mandano fuori le materie, e divengono piaghe, che si sanano facilmente lavandole tre volte il giorno con acqua salsa, e ponendovi sopra della polvere di galla, o di mirto, o di ortiche peste, e schiacciate.

11. *Collo gonfio e duro*.

Nasce da troppo peso di spalle, o da difficoltà de' nervi del collo, che lo piega a stento. Drizzandoli i crini segli fora la pelle con ferro infocato fatto a guisa di lesina vicino al guidaresco, e questo in cinque luoghi per la lunghezza di tutto il collo, in distanza uno dall'al-

 tro

tro di quattro dita, ponendovi una corda sottile di lino, o canapa, o di crini, lasciandovela quindici giorni. Altri gli danno molti colpi di fuoco nella parte sinistra della sommità del collo sotto i crini per la lunghezza, e dopo l' operazione del fuoco dal quarto giorno fino al quintodecimo lavano la sommità del collo con acqua tiepida.

12. *Cerchioni*.

Sono eminenze a guisa di linee in giro attraverso la superficie dell'ugna d'avanti, alcuni sì bassi, che appena si scoprono, e altri grossi, che arrivano fino a' quarti, e altri più dannosi che principiano da' quarti, e vanno a finire a' garetti, stringendo il vivo del piede in modo che il cavallo ne risente. Tenetegli più volte il piede in molle nell'acqua calda bollita con sale, indi avvolgetelo in un panno con entro un intriso di semola, vino, sugna vecchia, il tutto cotto, e mescolato insieme, rinnovandolo più volte il giorno. Si tagliano con la rainetta i cerchi in più luoghi uguagliandoli alla superficie del corno; se gli fanno degli strettori alle gambe d'avanti, e bisognando se gli leva sangue dalla vena sotto il ginocchio, tenendolo alcuni mesi sferrato sopra cose dure: si bagna con vino nero bollito con sommacchi, balausti, o sia fior di melagrano che viene di Levante, e allume di rocca, ungendo tutto il corno una volta il giorno con zolfo, e galla mischiati insieme, e bolliti con un poco di sale, e aceto forte con sego di arnioni di castrato colato, fino alla consumazione dell'aceto. Che se provenisse da aridezza, si terrà in molle nella decozione

zione d'altea, impiastrando tutto il piede con polpa d'aglio cotto, sugna nuova di porco, e olio mescolati insieme.

13. *Chiovardo.*

E' un ulcera antica, o fistola con marcia, che a guisa di chiodo penetra fino all'osso. Si lava più volte con orina umana e sale, o col sugo di celidonia; poi vi si applica, polpa di menta. Agli mezzi cotti sotto la brace, pepe polverizzato oncie due, sugna di porco libbre una, e se ne fa un unguento.

14. *Contusione.*

Cagionata da percosse: prendasi della persicaria e pestata se gli applichi con acqua fredda, che in ventiquattr'ore sarà guarito.

15. *Corruzione di se stesso.*

Proviene dall'indebolimento de' vasi seminali. Si cura con cibi rinfrescanti, pastoni, e beveroni di farina di miglio, ed esteriormente si applica sopra le reni sugo di lattuga, aceto forte, ed olio rosato mescolati insieme; per bocca se gli dà della polvere di galla, e di seme d'aneto stemperata nell'acqua calda.

16. *Crepaccie traverse.*

Sono ulceri con molte crepature che vengono nelle calcagna tra la corona e'l vivo fendendo attraverso la carne, e la pelle che si unisce alla corona dell'ugna. Se gli apre il calcagno fino al

al vivo, poi s'ungono due volte il giorno con trementina lavata nove volte nell'acqua, con altrettanto sego di castrato, ed alquanto olio comune, ed aceto battuti insieme.

17. *Crepature dell'ugna.*

Prodotte per lo più da molta siccità de' piedi. Se non giungono al vivo, si medicano rendendo morbido il piede, e facendo crescere presto l'ugna; ma se sono penetranti, si prenda mastice, insenso, galbana, una dramma per sorta, pece greca, trementina, dramme due, mele libbre tre, sangue di drago una dramma, e una e mezzo d'allume di rocca abbruciato, polverizzando ogni cosa; poscia si cuoce il mele, e se gli aggiugne la pece, e trementina, che liquefatte l'uniscono. Lavato il piede con buon'aceto, vi si pone sopra l'impiastro, ed in tre giorni il cavallo risana.

18. *Curba.*

E'un enfiagione come un mezzo uovo tagliato per lungo, dura, che si genera tre dita sotto la testa del garetto, nella sostanza del nervo maestro dietro la gamba, e si pianta nella pastora; suole accadere per battiture, per tirar calci, o per incomodo sofferto nell'età tenera. Si adoprano nel principio medicamenti mollificanti, e raddolcenti i nervi, poi gli astrigenti, finalmente i disseccanti, e la cura può esser la stessa che diremo parlando dello *sparagagno*.

19. *Den-*

19. *Denti che nascono fuor d'ordine.*

Se a'poledri prima che abbiano terminati di cangiare i denti fra' i molari, e i mascellai gliene nascono alcuni fuori dell'ordine, che gl' impediscono il mangiare cadendogli il cibo di bocca; il rimedio si è lo svellerli dalla radice con lo scarpello destinato a ciò, e poscia curar la piaga con mele rosato.

20. *Dissolatura.*

Si dice quando gli umori concorsi all'ugne, o per enfiagione, o per star molto racchiusi, vi si trattengono talmente che bisogna cavarli tutta la suola. Si prepara dunque l'ugna con un impiastro di malva, parietaria, erusca, e grasso bolliti insieme, quindi si scarna con la rainetta intorno alla suola, poi con la tanaglia si tira con forza lasciando liberamente uscire il sangue, acciocchè n'escano gli umori, e stagnato che sia, si prende mele rosato, aceto, tartaro, filiggine, e facendo liquefare un poco di pece nera, s'incorpora ogni cosa insieme, e fattone unguento con taste di stoppa della grandezza d'un dito bene intrise in esso, se ne riempie tutta la suola del piede, e soprapponendovi della sugna, si fascia bene fino al bisogno.

21. *Doglia di anca.*

Ne' muscoli, o legami della giuntura di essa, causata da percosse, cadute, moto violento, o altro accidente, che rende zoppo il cavallo: Essendo la giuntura offesa, o ammaccata, il pri-

primo giorno se gli cava sangue dalla vena comune, ed il seguente da ambedue i fianchi, e se il male sarà vecchio, dal luogo più vicino alla doglia dalla stessa parte. Si mescola poi col sangue del nitro in sottilissima polvere, e altrettanta di coccole di lauro, e impiastrando la parte, si frega a contrappelo, e si lascia così per tre giorni. Ottimo ancora è il balsamo che daremo per le *storte*.

22. *Dolore di denti*.

Questo gli accade di rado, e solo qualche volta per posteme nella gengiva, conoscendosi dalla difficoltà di masticare. Cavategli sangue dalla vena della testa, dal palato, o dalla lingua, e lavategli per cinque o sei giorni continui le mascelle, o le labbra con aceto fortissimo.

23. *Doglia delle spalle*.

Proviene da urti, percosse, cadute ecc. Se gli cava sangue nel principio del male dal collo, e dalla gamba d'avanti della parte contraria; e dopo alcuni giorni dal petto, e dalla gamba del medesimo lato; indi s'ugne con butirro; unguento d'altea; una libbra per sorta; olio rosato mezz'oncia, olio laurino oncie quattro, e non giovando si prenda olio di giglio misto con euforbio pesto. Se la doglia è vecchia, dopo le cavate di sangue come sopra, si usano i cristeri, e l'unzione d'olio rosato mescolato coll'impiastro di meliloto, e in fine l'unzione di burro, grasso d'anitra, olio di camamilla, e sambucino, e cera quanto basta.

Altri

Altri prendono paſta di veſcicatorj più forte di quella che ſi adopera per gli uomini, la mettono ſulla ſpalla offeſa, e quindi medicano la parte per guarirne l'eſcoriazione.

24. *Emoroidi*.

Se ſono ſecche, ſe gli medichi la circoferenza dell'ano con unguento fatto di midolla d'oſſo bovino e porcino, burro freſco, olio comune e mirtino, litargirio, e cera comune a ſufficienza: che ſe purgaſſero, ſi adopera litargirio, biacca, maſtice, incenſo, aloè, ſarcocolla, mumia, bolo armeno, polverizzati, e miſchiati con olio, facendone unguento.

25. *Enfiagione*.

Detta anche *fuoco ſacro*: è una gonfiezza di carne che getta marcia, la quale viene particolarmente a' cavalli da ſoma, ed è aſſai pericoloſa. Si principia la cura dal tagliarla, ponendovi dentro polvere di pomo granato, e ſopra un impiaſtro di farina, aceto, e coccole di cipreſſo, finchè ſe ne veda miglioramento, e allora ſi lava con acqua, e ſi unge con una penna fino alla guarigione con un unguento liquido fatto di ſugo di piantaggine, di menta, di aceto, e zolfo polverizzato, ogni coſa incorporata inſieme.

26. *Spallaccio*.

E' una piaga profonda, e umida, che viene all' eſtremità de' crini ſopra la giuntura della ſpalla. La farina di ſegala impaſtata con chiara

ra di uovo, o la cenere impastatà con olio comune, oppure olio d'uliva. libbre una, oncie tre di cerusa, olibano e mastice polverizzati; un'oncia, cremor di tartaro oncie due incorporato tutto insieme, giovano ad un tal male.

27. *Enfiagioni nelle mascelle.*

Della grandezza di una mandorla, che gli fanno gonfiare la bocca, e il palato, che appena può mangiare. Se gli cavi sangue dalla lingua, quindi si prenda del sale di tartaro pesto; e stemperandolo in aceto fortissimo, si freghi con esso la bocca e'l palato; e occorrendo si pungano col ferro; fregando le ferite con sale; ruta, e aceto.

28. *Gonfiezza al collo.*

Dopo la cavata del sangue, se gli radono i peli sopra l'enfiagione, e s'apre la piaga dopo tre giorni, tenendola aperta con stoppa; ma se l'enfiagione fosse vecchia, si cava sangue da quella vena un'altra volta.

29. *Quarto falso.*

Procede da cattiva ferratura, o inchiodatura, e per rimediarvi si caccia nella pianta del piede calce viva, mastice polverizzato, torli d'uovo e un poco di mele con aceto, e fattone unguento se ne formano delle taste con stoppa, che mettonsi sopra il quarto falso fasciate per due giorni, indi con un ferro di rame rovente si dia il fuoco in modo che non tocchi il quarto falso, poscia s'adopri il seguente unguento

Pren-

Prendasi una serpe cervona viva, si tagli quattro dita lontano dalla testa, e altrettanto dalla coda, ed il restante tagliato in pezzi minuti si cuoca con olio d'uliva finchè n'escano fuori gli spini; poi lascisi tre o quattro giorni al Sole, e con questa si unga l'ugna mattina, e sera.

30. *Fessura del quarto.*

E' una crepatura che fa per lo lungo dell'ugna de' piedi dal mezzo in dietro verso le calcagna tanto nella parte di dentro quanto di fuori, e che comincia dalla corona o poco sotto, e penetra fino alla midolla, e al vivo del piede, facendosi or più ed or meno lunga. Tenete il cavallo in riposo; ferratelo in modo che quelle parti restino scoperte, poi fate un contorno alla fessura di cera rossa in maniera che il medicamento non possa scorrere fuori per la corona del piede. Si bagna la fessura con acqua forte, incominciando dal principio di quella, e scendendo di grado in grado fino al finimento.

31. *Ferite fresche.*

Giova moltissimo l'applicarvi l'erba balsamina. Siccome secondo la parte ov'è la ferita, varj sono i rimedj, troppo lungo saria il descrivergli tutti, onde *Vedi* gli Autori che ne hanno trattato.

32. *Flussione negli occhi.*

Per percossa, od altro. Se gli fanno de' difensivi consistenti in gomma arabica, sangue di drago stemperati con chiara d'uovo, e acqua rosa;

rosa; poi se gli cava sangue per divertire gli umori. La cura poi si fa prendendo cuperosa bianca libbre due, allume di rocca libbre tre, e polverizzati si pongano con mezza libbra di grasso di porco, e tre boccali d'acqua in una pentola nuova sopra un fuoco lento senza fiamma, che circondi ugualmente all'intorno la pentola, lasciandovelo fino all'intiera consumazione dell'acqua, e vi si farà in fondo una materia dura, e consistente. Di questa se ne pigli mezz'oncia, e pongasi in quattr'once d'acqua, che in un quarto d'ora si liquefarà, e l'acqua diverrà come il latte: con essa bagnisi l'occhio sera e mattina per venti giorni, avvertendo di non applicare la suddetta materia negli occhj senza l'acqua, che potrebbe recar danno.

33. *Formella*.

E' un tumore carnoso che nasce dalla parte dinanzi della pastora sopra i due tendini incrociati che vi sono, e scende fino alla corona dell'ugna. Se gli cava in principio sangue sopra il ginocchio, vi si applica una coppetta, e si frega con sale pesto minutamente. Il giorno dopo si unga solo quanto porta il male e non più, con olio laurino oncie due, cantarelle, euforbio sublimato, arsenico, un quarto d'oncia per sorta, e incorporato si adoperi freddo; oppure galbana ed ammoniaco mezz'oncia, catrame oncie due, ragia di pino, trementina, pece greca, e bdelio, once una, vitriuolo romano, manna d'incenso, bitume giudaico, un'oncia e mezzo: si disciolgano le gomme in aceto, si mescolino insieme al fuoco finchè divenga un cerotto tenacissimo, e vi si applichi.

34. *For-*

34. *Formica, o tarlo.*

E'un ulcera maligna con alquanta marcia sottile che si genera nella punta, e nei quarti, e calcagna del piede fra 'l morto, e 'l vivo. Si cura con rimedj caldi e secchi, raspando poscia il tarlo colla rainetta nel corno esteriore, che allargato il buco, si possa vedere, e toccare fino in fondo, e poi vi si rimedierà con raggia di pino liquefatta, e posta sopra il foro.

35. *Galle.*

Sono tumori teneri a guisa di nocciuoli, e vengono tanto nelle gambe dinanzi, che in quelle di dietro sopra le mazzole, fra il muscolo maestro, e l'ossa dello stinco. Ve ne sono di due spezie; una che si genera da vapori leggieri, flemmatici, e sottili, molto simile a quello che chiamano *vescicone*; l'altra proviene da vapori ventosi, che racchiusi fra quelle membrane le gonfiano. Le prime si curano con tenere il cavallo in luogo netto, dandogli cibi disseccanti, e lavandogli le gambe con acque calde pure disseccative. Le altre si guariscano fomentandole con una spugna nuova stata in molle nel ranno bollito con nitro, sale, e aceto.

36. *Enfiagione all'orecchio.*

Con durezza alla radice. Si fa maturare con seme di lino, fieno greco, grasso di porco, e maturata che sia, si taglia in modo che la ferita guardi all'ingiù, acciocchè escano gli umori, medicandola poscia con i rimedj proprj per le ferite.

37. *Testicoli gonfi.*

Cagionati o per vento, o per acquosità, o per carnosità, o per rottura. L' enfiagione per vento si guarisce con tener l' animale regolato nel vitto, e fomentando spesso la borsa con spugne state in molle nel liscivio, aceto, e nitro bolliti insieme, o vino nel quale abbiano bollito della ruta, degli anici, e comino fino alla consumazione del terzo. L'enfiagione acquosa si cura nodrendo parcamente il cavallo con cibi secchi, e asciutti, e dandogli de' cristeri con decozione di mercuriale, di piantaggine, di parietaria, di camamilla, di finocchio, di meliloto, cassia, iera pigra di Galeno, olio di giglio, mele, e sale a bastanza. Alla carnosa si rimedia con impiastri risolutivi, e dileguanti, e non giovando questi, gli si metterà un setone nella borsa unto di olio sambucino, che si dimenerà mattina e sera, acciocchè la carne vada consumandosi a poco a poco. Finalmente se il cavallo avrà questo male per rottura, si userà la regola prescritta per l'acquosa, e fatto un impiastro di tre chiare d'uovo, con un oncia d' aceto, bolo armeno, sangue di drago, terra sigillata, e fior di farina di segale, potrassi applicarglielo.

38. *Gonfiezza di gambe.*

Per lo più questa procede da superfluità d' umori che vi concorrono, e particolarmente quando, pascendo, mangiano erbe tenere. Quando la gonfiezza non svanisce da sè, gli si cavi sangue dalla vena sopra la coscia, che va alla gamba,

e s'

e s'impiastri tutto il gonfio con creta bianca; e sale ben pesto mescolati con aceto fortissimo timovendolo due volte il giorno; ovvero radendogli la parte gli si attacchi le sanguisughe, acciocchè nell'emissione del sangue venga a consumarsi quel concorso d'umori.

39. *Granchio*.

Proviene da ventosità, e umidità, e rende la gamba in grado da non potersi piegare, nè fermare in terra. Il suo rimedio è un mazzo di borrana, crusca, e vino, fatti bollire insieme fino alla consumazione del terzo, e riscaldato si legherà quest'impiastro intorno la gamba offesa; avvertendo di spuntar prima la punta del piede, sicchè n'esca sangue.

40. *Jarda*.

E' una postema soda al tatto, che offende la giuntura, e i nervi, e cresce talvolta a segno che abbraccia tutta la parte di dentro, di mezzo, e di fuori della giuntura del ginocchio. Quando occupa la parte esterna, ed interna, dicesi *jarda doppia*, e quando molesta quella di mezzo, vien chiamata *giardone*. Per guarirla prendasi acquavite di sette cotte, vitriuolo Romano, fior di zolfo, salnitro, e fior di cenere, e pestato e incorporato ogni cosa insieme si applichi sopra il male.

41. *Incapestratura*.

Male che fa che la corda gli seghi, e abbruci come il fuoco. Per rimediarvi prendasi cin-

que oncie di burro, olio rosato, acqua rosa; quattr' oncie per forte, cera nuova, grasso di gallina, due oncie per sorte, tre di sego di castrato, sei d'olio d'uliva lavato, il tutto in una pentola nuova si fa bollire fino che si liquefà, dimenando continuamente, e poi vi si aggiugne mezza libbra di zucchero ben polverizzato; si ugne due volte il giorno, e se farà crosta, si continuerà finchè sia separata, mettendovi poi sopra polvere d'olibano, e di vernice finchè sia saldata.

42. *Incastellatura*.

Proviene da molto freddo patito ne' piedi, o da negligenza de' manescalchi, o da poca attenzione del padrone. Abbassate il calcagno del piede incastellato tanto che venga ad uscirne sangue; poi allargate il piede nel calcagno, in modo però di non indebolirlo talmente che l'ugna col crescere non divenisse tanto sottile che il ferro la consumasse, o si ristringesse, e con questo gli portasse danno.

43. *Inchiodatura, e sboccatura*.

Sono fori con ammaccatura del morto, e del vivo del piede, l'una prodotta dall' accidente, l'altra dal ferrar male il cavallo. Bisogna procurar di conoscere queste due malattie assai pericolose, e il cavallo non ne dà segno se non quando sono marcite. Prendasi olio d' abeto, o d'iperìcon composto, che mirabilmente mollificano, incarnano, e saldano le piaghe, e l'ulcere,

44. *In-*

44. *Incordatura:*

E' quando il cavallo non può orinare intrigandoglisi i testicoli nella corda della verga. Si getti subito il cavallo in terra, se gli ungono i testicoli con olio tepido, procurando con diligenza che vengano fuori, e se non potessero uscire si fomentino con acqua tepida finchè riescano; se è di mattina, si farà passeggiare fino alla sera, e se sarà di sera fino alla mattina, tenendolo senza mangiare nè bere; poi gli si metterà la mano nel fondamento, facendolo evacuare con cristeri proprj, dandogli da mangiare cibi di facile digestione.

45. *Infiammazione nella lingua.*

S'è molto gonfia per cagione del sangue, e della flemma, se gli metterà ogni giorno per un'ora, finchè sia sciolta l'enfiagione, in un sacchetto ripieno di mele salvatiche fresche sbucciate, e cavato il torsolo, cotte in acqua di fiume, ridotte in impiastro con zucchero; e se la lingua gli si rompesse, si salderà fregandola spesso con mele, e vino bolliti insieme.

46. *Infiammazione delle pastore.*

Viene cagionata dal fango. Va curato prima che s'inoltri il male, lavando la pastora con acqua tepida, e dopo rasciugata bene, si ugne con olio rosato, e torli d'uova sbattuti insieme.

47. *Lampasco*.

Viene nella parte superiore della bocca del cavallo per abbondanza di sangue, e i solchi che sono fra' denti gonfiano a segno che non può mangiare. La cura sarà di pigliare una falcetta di ferro curva a modo di una cetra, riscaldata bene, e con essa s'incide l'enfiato de' due primi solchi de' denti, tagliandone quanto ne può occupare la falcetta in una sola volta; e se l'infermità fosse fresca, e poco enfiata, allora si dovrà scarnare nel terzo solco fra i denti d'avanti con ferro acuto; o pure s'inciderà quel solco per mezzo affinchè il sangue possa uscire.

48. *Lebbra*.

Questo male che assalisce tutto il corpo, corrompe non solo la pelle, ma penetra ancora nelle viscere, e nell'ossa. Nodrite il cavallo con cibi di facile digestione, cavandogli sangue prima dal lato destro del collo, e poi dal sinistro, considerando però la forza, ed età di esso: si bagna nell'acqua fredda, guardandolo dal Sole, e dalla Luna, e cuoprendolo: e si ugne con unguento fatto di mezza libbra di euforbio, una di grasso di porco, due oncie di mercurio, due libbre di pece nera, e due d'olio comune, e quando quest'unguento comincia a bollire, si leva dal fuoco, e ciò si fa per tre volte, e si adopera freddo.

49. *Lu-*

49. *Lupa*.

E' un enfiagione che viene sotto il ventre per troppo carico, o per concorso di umori: si cura con radergli la parte gonfia, e pungerla minutamente; poi si unga con unguento d' altea, burro due volte il giorno per otto dì continovati.

50. *Morfea*.

E' quella macchia della pelle di color bianco pallido, o mista di rosso, che per umori putridi viene intorno agli occhj, nelle palpebre, nelle narici, alla bocca, e in altre parti, che rende il cavallo spregievole. Fassegli un linimento con gomma di pruno sciolta nell' aceto, incorporata con sale armoniaco pesto, ed olio d' uliva: gli giova anche radergli il pelo, e porvi sopra polvere di rana.

51. *Macchie bianche sulla lingua*.

Vengono causate da' cibi, o dalla flemma; bisogna rimediarvi subito col fregargliela ogni giorno lungamente con panno ruvido, acciocchè restino mondate quelle materie viscose, e levatane la marcia, si stropiccia con olio, e pepe incorporati insieme finchè cominci a farsi rossa, e getti sangue, ed allora si anderà ungendo con mele rosato.

52. *Malandre.*

Si dicono da alcuni quelle crepature, che vengono attraverso nella piegatura delle ginocchia di dietro al cavallo, e tramandano acqua gialla, con cagionargli acerbo dolore. Per consolidare e seccare gli umori giova l' unguento fatto con un oncia di burro vieto, orpimento, litargirio d' oro, olio rosato completo, oncie due per sorta, e cera quanto basta.

53. *Infiammazione fralle gambe dinanzi verso il petto.*

Viene dessa causata dal non esser tenuto netto dal fango ne' viaggi, e dopo qualche riposo non può muover nè spalle, nè gambe. Si lava, palpando fra le gambe e il petto, con acqua calda bollita con sale, e poscia asciutto, s' unge bene con olio rosato, o violato.

54. *Male del corno.*

Viene nella schiena, rompe alle volte il quojo, e si profonda fino all' osso, e nasce per oppressione di sella, o peso eccedente, che ammacca la carne. Si guarisce con porvi sopra sugna di porco vecchia pestata bene con foglie di cavoli; poscia serrarlo con una cigna larga, che comprima verso il corno, acciocchè penetri dentro il vigore del medicamento, che si rinnova mattina, e sera.

55. *Male dei fettoni*.

E' una postrema ulcerata in mezzo alla pianta del piede, dalla quale nasce una carne cattiva in modo di porri, e proviene dallo star lungamente nelle stalle al caldo del letame. Tenetelo in istalla asciutta, e netta, assottigliategli la cava del piede fino al vivo perchè si veda il fondo; poi ungetelo due volte il giorno con unguento rosso composto di verderame, di rame arso, di scaglia pure di rame, un' oncia per sorta, di mele ottimo quattr' oncie, mezzo bicchiere d' aceto forte, e si fa bollire a fuoco lento a segno che si vegga divenir rosso, e ben cotto, lo che si conosce, quando gocciolato in terra, si appiglia; e si serba al bisogno.

56. *Male del fico*.

E' un' ulcera putrida nella pianta del piede, che forma una callosità pendente fuori del suolo del piede, somigliante ad un fico. Per rimediarvi adoperinsi i corrosivi, come i testicoli di cane, sale comune, parti uguali, pestate insieme, che si riduca come impiastro applicato sopra per ventiquattr' ore, che la carne verrà viva, poi si medica con burro fresco, che distrugge mirabilmente tutte le carni cattive de' piedi.

57. *Male de' reni, o dei lombi*.

E' un male assai travaglioso, che fa gonfiare i testicoli, l' orina esce con difficoltà, sanguigna, nera, crassa, e puzzolente. Per curarlo gli

gli si radano prima le reni, poi si usi il seguente cerotto: pece navale liquefatta, distesa sopra una pelle della lunghezza delle reni, e sopra la suddetta galbano, olibano, mastice, sangue di drago, e galla, parti uguali, polverizzate, e mischiate insieme: nè si dee cavare la pelle finchè non si stacca leggermente da sè.

58. *Male del verme.*

E un tumore ulcerato causato da putredine degli umori, che viene il più delle volte nelle grandule che sono fra le coscie, nel petto, nella circonferenza delle mascelle, e corrodendo sotto la pelle, fa diverse bocche. Conviene separarlo dagli altri cavalli, perchè non gli infetti; l'Inverno si terrà in luogo temperato, e netto, con cibi rinfrescanti e nodritivi; se sarà d'Estate, gli si darà della gramigna, pampani di vite, cime di canna, fieno, e simili, e de' beveroni di farina d'orzo: l'esercizio moderato gli sarà giovevole. Avanti tutti i rimedj però, si dee fare l'emissione del sangue dalla parte opposta al male, indi si useranno i rimedj convenevoli.

59. *Male nelle giunture, o sia articolare.*

E' cagionato da flussione d'umori in quelle parti, ed è meno frequente a' cavalli castrati che agli altri. Questo è un male pericoloso, e perciò va curato in principio tenendo il cavallo in luogo temperato, e sciolto in riposo, finchè il male sia in declinazione, poi facciasi passeggiare pian piano, sopra le giunture gli si facciano delle freghe, se viene da materia calda, con

con latte di vacca, olio rosato, ed olio di rane: per evacuare gli umori gli si caverà sangue secondo la forza del cavallo.

60. *Mazzole*.

E' un tumore freddo, che viene dove si congiugne l'osso dello stinco con l'osso della pastora grande, e si genera a poco a poco: quando è nuovo, si sana facilmente, ma invecchiato, è incurabile. Si punge la vena, e si ugne col seguente rimedio. Mele un' oncia, mezza di verderame, una d'orpimento e di filiggine di forno, pestato quello che è da pestarsi, si mischia tutto insieme, e se ne forma un unguento ottimo per questo male.

61. *Occhio lunatico*.

E' un concorso d'umori che si fa nell'occhio, secondo il variar della Luna: quando gli umori sono pochi, e sottili, l'intorbidamento d'ordinario svanisce; ma se sono in copia, e grossi, divengono quasi incurabili. Si procurerà dunque di rimediarvi, perchè alla Luna nuova non ritorni il male, tenendo il cavallo in luogo temperato, alquanto scuro, e pascendolo di cibi facili a digerirsi, con dargli a bere acqua con zucchero, e mele; e gli si terrà il corpo lubrico con cristerj, che purghino anche la testa, e poi, se se ne vedrà il bisogno, gli si caverà sangue dalle tempie.

62. *Palatina*.

E' un male che viene nel palato dal mangiar biada, e cibi leggieri: si lavi con aceto fortissimo, poi si freghi con sale finchè esca sangue, e rilavato con aceto, asciutto che sia, si ugnerà con mele bollito con cipolle, e cacio ammollito.

63. *Pedicelli*.

E' un male doloroso che va scorrendo a poco a poco intorno alla corona fra 'l pelo e l' ugna del piede, e rende la parte sanguinosa, e puzzolente. Si lava con rannata, ed aceto forte per cinque o sei giorni, tre volte il giorno.

64. *Peli ammuffiti nella corona de' piedi*.

E' un male che si chiama anche *mule*, e proviene dal non pulirgli dal fango tornati alla stalla, e lasciargli la notte sul terreno nudo senza strame, conoscendosi da' peli della pastora, che stanno duri come setole. Si prenda calce viva due oncie, un' oncia di sapone comune, e capitello quanto basta per incorporar bene ogni cosa, e se ne forma un unguento, e si adopra.

65. *Polmoncello*.

Egli viene nella schiena, ed è ugual al male del *corno*: si taglia intorno estirpandolo dalle radici, e si taglia ancora la parte più declive, perchè ne scoli la marcia; poi mettavisi della stop-

ſtoppa intriſa in chiara d'uovo, mutandola per tre giorni una volta il giorno.

66. *Porrette*.

Sono umori che calano ſopra lo ſtinco della paſtora nella parte di dietro, per lo più nella giuntura. Prendaſi verderame, comino, maſtice, polverizzati, oncie due, olibano e ſapone tenero una libbra, ſi faranno paſſare per iſtaccio, e ponendo ogni coſa in olio d' uliva bollente a poco a poco, e fattone unguento, dopo lavato il male con vino, e ſale, ed aſciutto bene ſi ugne mattina e ſera, avvertendo che l' animale non ſi poſſa toccare nè coi denti, nè colla lingua.

67. *Porri*.

Sono di due ſorte, uno che ſpremuto getta ſangue, detto maſcolino, e l' altro chiamato femminino non lo getta. Si bagnino per dieci giorni mattina e ſera con latte di titimalo.

68. *Priapiſmo*.

E' quando ha la verga ingroſſata, e diritta, ſenza deſiderio d' uſare il coito; procede da materia umida, e viſcoſa, che riempie il nervo cavernoſo del membro, e dal poco calore per conſumarla. Si unga la parte con olio roſato un' oncia e mezza, olio di camamilla un' oncia, cinque oncie di ſemprevivo, ſchiuma di argento e ceruſa due dramme, con poca cera, o aceto incorporati.

69. *Ru*.

69. *Rughe, o rape.*

Sono fessure della pelle callose, e dure, che vengono nella piegatura del ginocchio sì dinanzi, che di dietro. Si curano con liscivio dolce tanto che sieno levate le croste, e poi vi si applica un impiastro fatto di sapone nero, calce viva, e un poco di sterco di colombo incorporati insieme.

70. *Reste.*

Sono croste piene di fessure, e se ne vedono per lo lungo dello stinco delle gambe nella parte di dentro sopra il nervo maestro che va dietro la gamba. Se l' animale tocca i quattro anni se gli farà un' emissione di sangue dalla vena del fegato, e poi si ugnerà coll' unguento che segue: calcina viva sciolta nell' acqua, e lasciata condensare, si cava tutta l' acqua, e si aggiugne tartaro polverizzato sottilmente, sale pesto, un poco di sapone, e aceto forte quanto basti a farne unguento.

71. *Ravvolgimento di peli.*

Si forma nella palpebra superiore verso la parte dell' occhio, che lo danneggiano: convien levare i peli torti, e impedire che ritornino dove erano, ungendo il luogo con sangue di riccio, e fiele di becco, o di capra uniti insieme.

72. *Rapprensione*.

E' una trista sensazione di tutto il corpo, e principalmente delle gambe, e piedi, causata da umori sottili che discendono a quelle parti, e gl' impediscono il moto. Si cura coll' emissione del sangue dalla vena comune del collo; e raccolto, e mescolato quel sangue con altrettanto aceto non molto forte, e alquanto olio comune, gli si ungeranno ogni giorno le spalle, le coscie, e le gambe, finchè durerà quella mistura; e per vuotarli il corpo se gli darà quotidianamente un cristerio con decozione di malva, e di parietaria, aggiuntevi dell' olio comune, butirro, e sale. Altro rimedio. Erba madrigale, sambuco, salvia, ramerino, abrotano, il tutto posto in infusione nel vino, che si darà a bere caldo a digiuno a guisa di beverone, è si tenga coperto, e caldo. Altro rimedio. Dateli da bere decozione di Sambuco, e acqua di gramigna.

73. *Riccioli*.

Questi vengono nella corona dell' ugna a guisa di tigna, o rogna minuta, cagionati dal non nettarne le lordure, e fanno in principio increspare i peli, e poi cadere, se non vi si rimedia con prestezza, anzi che quando passano le pastore sono incurabili. Si lavino con liscivio, e sapone, nel quale sieno bolliti orobi, lupini, fieno greco, e altea; quindi si raderanno i peli, e si replicherà quest' operazione più volte. Indi prendasi una libbra di pepe buono puramente ammaccato, e non troppo pesto, e si faccia

cia bollire in un boccale di vino bianco tanto che cali per metà, e in questo caldo più che si può s'inzuppi una pezza di lana, e se gli freghi bene la parte malata due volte il giorno, cioè mattina e sera, seguitando per otto o dieci giorni, nel qual tempo si osservi che in nessun modo tocchi co' piedi l'acqua, e che nella stalla non stia nello sterco, e nell'orina.

74. *Rogna.*

E'una picciola esulcerazione, che incita il pizzicore, corrode la pelle, rendendola piena di croste, ed è contagiosa. Due sono le spezie; l'una secca senza umore, e senza marcia; l'altra grossa, umida, e profonda nella pelle, chiamata *scabbia*. Conviene tenere l'animale in luogo netto, e temperato, cibandolo di cose umettanti, e rinfrescandolo con beveroni di farina d'orzo, con cavargli sangue dalla vena del collo, avuto però il debito riguardo all'età, e alla forza; indi s'unga con grasso porcino una libbra, altrettanto olio di lino, sei oncie d'argento vivo, o sei di piombo abbruciato.

75. *Rotture nella lingua.*

Vengono causate o dal morso, o dalla cavezza, o da altro accidente. Se la rottura è piccola, si salda lavandola con ottimo vino tepido, e poi fregandovi sopra sottilissima polvere di galla. Se è grande, si tagli affatto la lingua, mentre è molto difficile il curarla.

76. *Rot-*

76. *Rotture delle ossa*.

Se sono in una parte da poterle rimettere bene nel loro sito naturale, fasciarle, e tenerle immobili per lo spazio di 40. giorni, si potranno risanare.

77. *Sciatica*.

Questo male che viene al cavallo nella giuntura dell' anca, o della coscia, s' è accompagnato da dolore è difficile a guarirsi, massime nell' Inverno: non ostante se gli cavi sangue dalla vena del collo, e dalla gamba dinanzi dello stesso lato, e da quella di dentro della coscia della giuntura inferma. Sono giovevoli i cristeri con decozione di radice di malvavisco, d' eboli, di butirro, d' olio comune; e ungere la parte addolorata, rasi i pelli, con grasso di gallina, olio rosato, e poi ancora olio di camamilla, di aneto, e d' iperico.

78. *Scrofole*.

Sono tumori duri che vengono nelle glandole per lo più intorno alla gola sotto la mascelle, e dentro all' orecchio, e più di tutti vi sono soggetti i poledri. Si tenga l' animale in istalla netta, asciutta, e calda, esercitandolo gagliardamente prima del cibo, che dovrà esser facile a digerirsi. Bisognando poi evacuargli il corpo, gli si caverà sangue dal lato del tumore, e gli si getteranno giù per la gola quattro bicchieri di buon vino, dentro il quale sia stemperato un cucchiajo di radice di cocomero asinino polverizzata.

79. *Serpentine, o crepaccie.*

Sono fessure che vengono nelle giunture delle pastore, alcune delle quali sono secche, corte, con croste a guisa di rogna; altre lunghe che tramandono marcia, e umore acquoso, e per il dolore fanno zoppicare il cavallo. Si curano col tenerlo a un vivere regolato, dandogli paglia, orzo, ed altro, guardandolo dalle lordure, dall' acque fangose, dalla fumosità della stalla, e simili; e per mollificare quelle giunture, e togliergli l'ardore, e 'l dolore, si rasi i peli, si usi la decozione di malvavisco, di zolfo, di sego di castrato.

80. *Setola.*

E' una fessura, che fende per metà l' ugna per lo lungo, e arriva fino al vivo dell' osso, e si stende tal volta fino alla punta dell' ugna, mandando sangue, e il cavallo si duole assai. Per guarirlo, si lascia in riposo finchè l' ugna sia raffermata, e cresciuta sana intorno alla corona almeno un dito grosso, e si stillerà dentro calda la salamoja tanto di pesce, quanto di carne, la quale ferma le ulceri; ovvero prendi feccia di vino bianco, che farai cuocere con sterco di pecora e lissivia forte, e mescolato il tutto insieme lo porrai sopra il male.

81. *Slogatura d' ossa nelle giunture.*

Rimesso che sia l' osso al suo posto, si adoprerà olio rosato, incenso in polvere, trementina, bianco d' uovo, e perchè non gli venga do-

lo-

lore, gli si caverà sangue dal lato contrario al luogo ammalato.

82. *Soprao\u017f\u017fo*.

E' un tumore calloso, senza dolore, della grandezza d'una noce, che viene negli stinghi delle gambe, principalmente a' puledri, e cavalli giovani, e gli fa zoppicare. Si discioglie con radere il pelo, e fregarlo con panno, perchè dilatandosi i pori, più facilmente penetri il medicamento; indi s'adopra mercurio vivo oncie tre, trementina oncie una, grasso di porco oncie quattro, incorporato insieme in un mortajo di pietra, e fattone unguento si applicherà sopra il male.

83. *Soprapposta*.

E' una rottura che si fa sulla radice del piede fra la carne e l'ugna. Si guarisce, essendo offesa, e rotta la pelle, e la carne superficialmente, in brevissimo tempo, fasciandovi sopra il torlo d'un uovo duro arrostito con sale, e spargendovi di poi sopra polvere di calce viva lavata due o tre volte in acqua rosata, la quale le dissecca senza veruna mordacità.

84. *Sparagagno*.

E' un tumore come una mezza noce che viene sotto il garetto dal lato di dietro sopra gli ossicelli della giuntura vicino alla vena maestra, che in poco tempo indurisce a guisa di osso. Per risanarlo, piglisi un pollo di mezza età, si apra in mezzo, e così caldo si applichi sopra il ma-

male, lasciandovelo per otto giorni, indi cavatolo si lavi con aceto forte, sale, e chiara d' uovo, sbattuti insieme.

85. *Spavento.*

E' un movimento depravato, e guasto, che accade quando i muscoli che servono ad innalzare la giuntura sono offesi, o è danneggiato il nervo che comunica il moto. Quantunque sia quasi incurabile questo male, si purghi il cavallo, e quindi radansi i peli nel principio della spina sopra la schiena, e sopra l' osso sacro dove escono quei due nervi che diffondonsi per le gambe, i quali si conforteranno, e fortificheranno con applicarvi sopra quattr' oncie d' olio volpino, mezz' oncia d' olio di sucino, il tutto mescolato insieme.

86. *Storta.*

Che accade nelle giunture, o legami dell' ossa del cavallo, è causata dal percuotere gli stinchi, o pastore in cose dure, dal cadere precipitosamente nel corso ecc. Se gli cava sangue dal lato contrario al male, avvertendo di non bagnare la giuntura con acqua calda, o fredda per essergli nociva, ma se gli dovranno fasciar sopra impiastri fatti di trementina, frondi di cipresso, radici di malvavisco bolliti con sugna di porco.

87. *Stranguglioni.*

Queste sono enfiagioni, ed aposteme delle glandule della gola. Tengasi l' animale in luogo net-

netto, temperato, col capo leggiermente coperto, nodrendolo di cibi teneri, e molti, come sono pastoni di farina d'orzo con nitro e mele; e rompendosi dentro la postema, si pascerà con pastoni, e beveroni di farina di fave, o di semola per nodrire, e disseccare: si ugnerà poi tutta la parte con altea, burro, e sugna di porco mescolati insieme, e caldi.

88. *Subattitura*.

Ch'è causata o dal ferro, od altro; stringesi con la tanaglia il piede stesso, e tastato, si conoscerà se il dolore è nella pianta, o in quella parte detta volgarmente *suola*. Bisogna sferrarlo, e assottigliarle la suola, senza però far sangue, e poscia si empirà con sugna di porco, se ne ugnerà l'ugna al di fuori: poi si prenderà un pugno d'orzo mondo, e lasciato rigonfiare nell'acqua finchè sia ben disfatto, si pesta nel mortajo, si cola, e si pone in una pentola con sufficiente quantità di mele comune, e un'oncia di comino polverizzato, e fattone impiastro, s'empirà la suola sopra l'ugna, e si legherà in modo che non possa cadere, lo che gli leverà tosto il dolore.

89. *Vene gonfie*.

Chiamate anche *varici*: sono vene grosse nelle gambe, che gli apportano occultamente tal noja, che stà lungamente coricato, nè può senza ajuto alzarsi. Si ponga in una pentola al fuoco allume di rocca con aceto fortissimo fino alla consumazione del terzo, e caldo quanto si possa soffrire con la mano, se gli facciano

delle freghe a contrappelo sopra la parte offesa, e poi si faccia camminare per buono spazio di tempo.

90. *Vena tronca.*

Per istagnarla prendasi raschiatura di rame di caldaja, pongasi sopra la vena, e sopra un poco di cotone; oppure piglisi una libbra d' aceto, mezza di allume, si facciano bollire, e si bagni con una spugna ponendola sopra la vena.

91. *Vescicone.*

E' un tumore freddo, lasso e molle, che viene nelle ginocchia, o per causa esterna di percosse, continua fatica, lungo ozio ecc. o per causa interna d' umori sottili, e freddi. Si tenga in regolato vivere, con cibi asciutti, e con esercitarlo moderatamente, pungendogli la vena maestra, e dopo risanato, gli si potranno fare dei bagniuoli con quattr' oncie di zolfo, due di verderame, un pugno di feccia di antimonio, un poco di sale, un boccale di aceto, bolliti fino alla consumazione del terzo, e con spugna si applichi caldo più volte il giorno.

92. *Vivole.*

E' il gonfiare che fanno le glandule che sono sotto le orecchie fra 'l collo, e il capo. Scoperto il male gli si cavi sangue dalla vena del collo, o da quella sotto la lingua, o da quella della parte di dentro del naso, e si ugnerà il

il luogo con burro, e di altea, soprapponendovi l'impiastro di malva, malvavisco, e seme di lino.

93. *Cerpiginose*.

Queste sono ulceri nella bocca, le quali si cureranno con prendere farina di grano, seme di malva polverizzato, mescolati insieme con acqua, e fattane una pasta liquida, se ne ponga un pezzo in bocca sopra il male spesse volte finchè sia guarito.

94. *Ulceri sopra la lingua*.

Si curano con aceto, mele rosato, e polvere d'iride illirica.

95. *Ulcere bianche, e marcie*.

Queste vengono agli stallini per troppo calore coprendo le giumente. Si bagnano, e lavano con due libbre d'acqua rosa, cinque d'acqua di piantaggine, rose secche, foglie d'ulive, una brancata, e così bagnate vi si sparga sopra della polvere sottilissima d'aloè, e di tuzia, mischiate insieme.

96. *Ulcere ne' testicoli, e nella borsa*.

Sono queste causate per ventosità, concorso d'umori, punture, morsicature, calci d'altri cavalli ecc. Per sanarlo si potrà ajutare con cristeri, poi cavargli sangue nelle materie calde dal lato opposto al testicolo, e si ugnerà con olio rosato, bianco d'uovo, acqua ro-

sa, e latte mescolati, e incorporati insieme.

97. *Ulcera del piede.*

Detta anche *pizzanese*: viene nello zoccolo, o nei settoni, per essere stato lungamente cavalcato in luoghi umidi, e fangosi. La cura sarà levargli sangue dalla vena comune del collo, ed essendo il male ne' fettoni, levato il cavallo dal commercio degli altri, se gli taglierà via l' ugna fino al vivo in modo che tutta la parte guasta rimanga scoperta; poi si laverà con una spugna infusa in aceto forte, spargendovi dentro zolfo vivo pesto sottilmente, e sopra quello vi si mette la spunga bene spremuta, fasciandovela in modo che non possa muoversi.

98. *Unghiella.*

E' una membrana dura, e bianca, che gli viene nell' occhio, e gli cuopre talvolta la pupilla. Se il male è fresco si può levare con medicamenti che nettino, e corrosivi; ma migliore è sempre il taglio, fregandola con polvere da schioppo, che se è invecchiato si rende incurabile.

99. *Ugne cattive.*

Vengono queste o per lo svaporamento dell' umido naturale che le fa divenire dure, e secche, o essere troppo tenere, e molli. Le prime si riducono da una giusta tenerezza con i mollificanti, come sono le radici d' altea cotte nell' acqua dolce, e peste nel mortajo assieme con

su-

ſugna di porco, e agli cotti, e fattone impiaſtro ſi applica nella cava del piede due volte il giorno. Le tenere ſi aſſodano prendendo orina di vacca, ſterco bovino miſchiati inſieme, e fattone impiaſtro s'empieranno bene i piedi, e tutta l'ugna, poi ſi faſcierà, e queſto ſi faccia una volta il giorno.

100. *Verga pendente*.

E' che non può ritirare nella ſua pelle, e ciò proviene dal nettarlo con troppa ruvidezza. Ogni mattina ſi unga la parte con creta ſecca, peſta, e ſtacciata, e ſtemperata con aceto e biacca cruda due oncie, tre oncie, ed anche tre e mezzo di acacia, peſte e incorporate inſieme; poſcia nel mezzodì ſi tenga nel fiume tanto che l'acqua gli arrivi alla metà del corpo, e aſciutto, ſe gli farà di nuovo la ſuddetta unzione, continuando così finchè ſia guarito.

101. *Budello fuori del fondamento*.

Succede che per qualche accidente gli eſce, e ſi gonfia in modo che vi fa un groſſo tumore, e ordinariamente deriva da' maniſcalchi, che nel mettere le mani nel fondamento per trarne i vermi, l'offendono coll' ugne lunghe. Si nudriſca di cibi mollificanti, tenendogli il corpo lubrico acciocchè non ſi sforzi, e per levargli la gonfiezza vi ſi applichi polvere di galla, e di corteccia di melagrani miſchiate inſieme in ugual quantità.

102. *Spi-*

102. *Spina o stecco.*

Che sia entrato nel piede della bestia; si prenda libbre una litargirio, e si faccia bollire con aceto forte, lavando la parte offesa.

103. *Guidalesco.*

Causato dalla sella che gli fa male, e gli rompe la pelle. Si prenda mele, calcina viva pesta; e si ponghino in un vaso nuovo invetriato a bollire fintanto che s' assodi in modo da potersi spolverizzare: si metta sulla carne guasta di questa polvere, aggiugnendovi verderame, sugna, e celidonie.

Malattie interne de' Cavalli, e loro rimedj.

1. *Appetito canino.*

Questi proviene dal freddo, e dalla fame, e più che mangia, più appetisce, se gli diminuiscono le forze, ha del tremore, e qualche volta si getta in terra: vi si rimedia con pane grattato in ottimo vino, o moscato, che se gli getta più per la gola, ungendogli il ventre, e i fianchi con vino, ed olio caldi; e dandogli poco cibo, ma spesso.

2. *Avvelenamento.*

Proviene o per cibo cattivo, o per morsicatura d' animali velenosi. Mezz' oncia d' Orvietano stemperato in tre dramme d' acquavite è un

un buon rimedio per il veleno interno. Per le morficature, fe gli fa una ftretta allacciatura tre dita fopra la ferita, e fi fcotta con olio fambucino, ponendovi fopra teriaca fina per tre giorni.

3. *Batticuore*, *o palpitazioni*.

Quando il male è grande può la beftia reftar morta in momenti, pure fe vi farà tempo, fe gli getteranno per la gola più volte delle polveri di garofano ftemperate con fugo di magiorana, di bugloffa, e mofcata, oppure elettuario d'ambra col vino, o qualche altro aromato cordiale.

4. *Bolfo*.

Sì dice quel cavallo che coll'ingroffamento del fiato, e col batter troppo i fianchi dà fegno d' avere dell' efulcerazione o corruzione ne' polmoni, e quando quefti fono veramente infetti, il male è quafi incurabile. Può provenire ancora da un riftagno che non lafci fufficientemente libero il paffo all' aria per agitare il polmone nella refpirazione. Le caufe producenti un tal male, fono, il raffreddore, la ripienezza, il cibo e l' aria poco falutifera, le corfe veloci, allorchè il cavallo è ripieno ecc. Subito che fi fcuopre il principio di quefto male, fi pone la beftia in luogo temperato, afciutto, e fi tiene in ripofo, facendolo alle volte paffeggiare la mattina innanzi al cibo. Alcuni fanno un balfamo con una libbra d' olio di mandorle dolci, un' oncia di fior di zolfo, ed altrettanto di canfora, e fiori d' ipericon, tenendo

do il tutto nelle ceneri calde per ore dieci guardando che non bolla. Quando è rosso si leva dal fuoco, ed è fatto; lo passano per una tela, e ne danno al cavallo un'oncia la mattina nel vino bianco per giorni 24. uno sì, ed uno nò, ed è molto giovevole. Serve ancora per le ferite, e inchiodature col metterne dentro una goccia.

5. *Caduta della matrice nelle cavale.*

Si fanno loro de' suffumigi con isterco bovino, e asfalto mescolato insieme, stropicciandone la parte con frondi di ortiche fresche, o ungendola con olio rosato tepido, e procurando d'ajutarla, e rimetterla.

6. *Calore di fegato.*

Proviene dal lungo correre, percosse, e cadute, da umori caldi, e freddi. Si tiene il cavallo in istalla temperata, facendolo passeggiare dolcemente, dandogli dei cibi salubri, dell'acqua con farina d'orzo, e polvere di regolizia, guardandolo da tutte le cose che sono troppo fredde.

7. *Ciamorro.*

Questo è un flusso d'umori viscosi, e biancastri, che in seguito divengono più fissi, cangiandosi poscia in giallastri, o verdastri, e finalmente in rossigni, e qualche volta mescolati di sangue, i quali discendono da una, o da amendue le narici. Allora il cavallo ha una o più glandule gonfie, e dolorose, sotto la mascel-

fcella inferiore, da un lato, o da tutti due, fecondo che l' umore efce da una, o da ambe le narici; tiene il capo baffo, l' orecchie chine, gli occhj gonfi, e quafi chiufi, e lagrimofi, non fi ciba, nè bee, e rifiata con difficoltà. Quefta pericolofa, e contagiofa malattia, creduta fin' ora quafi infanabile, fi è non oftante per il paffato curata, coprendoli la tefta con un panno lano, perchè il cervello ftaffe caldo; e poi con dargli da bere in tre tazze la mattina per tre volte continue una decozione colata, e fatta di feme di finocchio due dramme, pofto a bollire in quattro libbre d' acqua fino alla confumazione della metà di regolizia ben netta, lavata con acqua calda, e groffamente peftata oncie quindici, tre libbre di fichi fecchi, una libbra di mele rofato, mezz' oncia di cannella polverizzata; il tutto mefcolato infieme.

Al prefente però fiamo debitori a' Signori de le Foffe, e Malovin, i quali mercè i loro ftudj, ed efperienze fatte in quefti ultimi anni intorno un tal male ce lo hanno fatto vedere rimediabile. I detti due Autori fono per altro fra effi difcordi, giudicandolo il primo puro vizio locale, che attacchi la membrana pituitaria, fondandofi fulla fezione fatta di varj cavalli, a' quali non ha fcoperta offefa alcuna nelle vifcere; mentre il fecondo lo vuole un vizio d' umore, poichè a' cavalli da effo aperti, oltre la membrana pituitaria, ed il velo del palato ulcerato, ha ancora in quafi tutti trovati i polmoni fparfi di tubercoli pieni di materia muccofa, come pure il fegato, e bene fpeffo il mefenterio, il piloro, e la trachea arteria. Dalla diverfa opinione di quefti Sogget-

tì, può ragionevolmente dedursene essere due le cause producenti il ciamorro; la prima esterna, e locale, che irriti, ed offenda soltanto la membrana pituitaria, nel qual caso potrà curarsi con iniezioni vulnerarie detersive, con suffumigj, e con trapanare, occorrendo, le cavità ossee del naso, per facilitare lo sgorgo delle materie muccose, e la penetrazione delle iniezioni, secondo l' insegnamento di M. de le Fosse: la seconda interna, e umorale, divenendo spesse volte il ciamorro un male consecutivo d'altri malori, ed i rimedj di M. de le Fosse non sarebbero in simili casi sufficienti ad estirpare la causa del ciamorro, e perciò conviene allora tenere il seguente sistema di M. Malovin. Si faccia prendere al cavallo infetto dal male una volta ogni mattina, da una mezz'oncia fino ad un'oncia di *Etiope Antimoniale*, e la sera se gli dia un pugno di *vinca pervinca officinorum*, abbeverandolo con acqua pura, nella quale siasi stemperato del lievito di pasta, e se gli facciano delle iniezioni nelle narici con decozione di Aristolachia, e poi d'acqua vulneraria. Sopra le glandule pongasi un impiastro di Diachilum gommato, di suppurativo, e di cantaridi. Nel principio della cura si purghi ogni otto giorni; indi in capo a quindici; successivamente dopo tre settimane, e finalmente d'un mese. In tutto il tempo della cura si procuri di tenergli pulito il naso, affinchè non ingoi il mucco: si faccia passeggiare ogni giorno, esponendolo più che si può al Sole. Finalmente se gli facciano delle iniezioni di vino per le narici; se gli dia della buona paglia mescolata con fieno, e si tenga in una stalla asciutta.

8. Con-

8. *Contrazione de' nervi, spasimo, o tiro mortale.*

Questa è una violenta, e continua ritirazione de' nervi, che nasce da evacuazione, o da replezione. Se nascerà da evacuazione, che suol' esser causata da lungo viaggio, da smoderata fatica, da caldi eccessivi ecc. vi si rimedierà con cose umettanti, tenendolo in riposo l' estate in luogo umido inclinante al fresco, nodrendolo con pastoni di farina d' orzo, gramigna, fieno, e vena: se verrà da replezione, che proviene da freddi rigidi, giacendo nel crudo Inverno a cielo scoperto sotto la neve, ghiacci, e simili, in tal caso si tenga in luogo caldo, asciutto, ove non penetri vento, sopra un buon letto di paglia, coperto di schiavine, attorniato da carboni accesi che non mandino fumo.

Si nodrirà di cibi caldi, come ceci rossi, pane biscotto, orzo mescolato con cicerchie, pastoni di semola ecc.

9. *Difficoltà di respiro.*

Se non è di troppo momento, si chiama *fiato grosso*, se è gagliarda, si dice *asma* o *bolso* impropriamente: se poi non tiri il fiato che col collo alzato e diritto, si chiama *ortoponea*. Le cagioni sono, interne come strettezza di petto e delle nari, eccessivo calor de' polmoni, vento raccolto nello stomaco; ed esterne, come i cibi con polvere, o guasti, le acque fangose bevute dopo la fatica. Il male è difficile a guarirsi, e se è vecchio è incurabile. Si tiene in

in istalla pulita, e temperata, facendolo passeggiare due ore la mattina, e la sera prima del cibo, e se gli danno cose calide confacienti a' polmoni, come paglia e fieno bagnati col nitro, orzo mescolato con seme di lino, o con fieno greco, oppure pastoni di semola con polvere di regolizia, o mele. Avvertasi però, che in molti di questi mali, prima di porre in uso i rimedj, si dee purgare il cavallo secondo l' età, e qualità di esso, e secondo quello che a norma delle circostanze del male giudicherà opportuno un esperto maniscalco.

10. *Difficoltà del parto.*

Nelle cavalle. Si facilita con ungere la parte con olio sisamino, di mandorle dolci, e grasso di gallina tepidi disfatti insieme, e dando loro a bere cinnamomo e mirra polverizzata con vino; gioverà ancora il por loro nelle narici vino, ed olio bolliti con finocchio.

11. *Disseccamento.*

E' una consumazione di tutto il corpo senza febbre procedente da soverchio calore esterno, da cibi secchi, e polverosi; oltre l' eccessivo calore, debolezza, e mala complessione delle parti spiritose. Varj sono i segni, mentre alcuni con poca o senza tosse smagriscono, altri patiscono gran sete, soffiano spesso, tengono le narici aperte, mostrano l' ardore interno, stanno mesti, non mangiano, ma bevono molto, camminano con difficoltà, ed hanno il pelo quasi rabbuffato. Usano alcuni per curar questo male assai difficile il prendere dell' aloè in polve-

re

re due oncie; ed una di agarico, mischiando ogni cosa con latte di capra, dandolo all' animale la mattina di buon' ora, con lasciarlo senza mangiare sei ore avanti, e sei ore dopo, e prevengono questa cura per dieci giorni con beveroni di farina d' orzo, e altrettanti dopo. L' antimonio preparato è anch' esso uno de' buoni rimedj a questo male.

12. *Dolore di capo.*

Quando il cavallo da questo dolore è travagliato stà malinconico, con l' orecchie abbandonate, occhj oscuri, lagrimosi, e gonfi: e se il dolore sarà in una sola parte, terrà sempre quella china verso la mangiatoja. Si tiene in riposo in luogo temperato senza cibo per quel giorno, applicandogli sopra il capo olio violato, e rosato mescolati con aceto, e acqua rosa, e se gli cava sangue dalla vena oculare. Il giorno se gli dà a digiuno dell' acqua tiepida, e dell' erba; e la sera dell' acqua calda con orzo, e ceci mescolati insieme; e quando non giovi se gli farà una nuova emissione di sangue dalla vena del capo dalla parte aggravata, aggiognendogli qualche cristerio. Gli gioverà pure il porgli nelle nari del vino con l' infusione di euforbio, e d' incenso.

13. *Dolor di cuore.*

E' una sensazione intorno ad esso che rende il cavallo stanco, afflitto, e qualche volta in grado mortale. I segni di questo male cagionato per lo più dal passare dal caldo al freddo, dalla fame e sete, dal bere riscaldato acqua ge-

lata, dall'intemperie, sono il ventre ritirato; il capo basso, gli occhj dimessi con le lagrime, il sudore stando fermo, massime nel capo, e sotto il ventre, il cadere a terra, e sforzato a camminare il vacillamento, e i tremori senza potersi ajutare. Se gli tiene il ventre coperto, si profuma la stalla con erbe odorose, come frondi di mirto, e di rosa, se gli dà a mangiare della spelda, dell'orzo, della gramigna, delle foglie di salcio, del fieno bagnato, e dell'acqua con farina d'orzo: insegnano alcuni per cosa molto efficace la trifera magna sciolta nel vino per una volta.

14. *Dolore dello stomaco.*

Procede da diverse cause, e la perdita delle forze, la malinconia, l'avversione al cibo, lo sterco con grassume ne sono i contrassegni. Se gli bagna abbondantemente con olio comune il foro dell'ano, e con la mano ben unta d'olio se gli netta l'intestino retto, facendolo orinare col premergli la vescica, aggiugnendovi poi una supposta con due oncie di mele, e una di sale con tre dramme d'olio; indi per bocca se gli danno oncie quattro di manna con un' oncia di cassia, decozione di mirabolani citroni, e tamarindo quanto basta. Alcuni gli mandano giù per la gola della teriaca mescolata con vino odorifero.

15. *Dolori di corpo.*

Siccome molte sono le cause produttrici un tal male, che si rilevano da' diversi segni, e dalla qualità de' dolori; così pure molti sono i rime-

rimedj. L'universale si è di far camminare l'animale per vedere se si solleva, gli si cava sangue più d'una volta, gli si fanno de' cristeri, con tutti quegli altri rimedj che secondo le circostanze giudicherà opportuni il marescalco.

16. *Dolori delle orecchie.*

Possono questi esser causati da percosse, da molta umidità, da posteme, o da ulceri. Dall' averle eccessivamente calde, o fredde si distingue se il dolore provenga da materia calda, o fredda, e vi si adattano i rimedj: ma se la causa è occulta, tiensi il cavallo in luogo temperato, nodrendolo parcamente, e salassandolo dalla vena del capo; gli si danno degli stranutatorj per divertire gli umori, gli si purga il corpo con de' cristeri, e per cinque o sei giorni se gli goccia nell' orecchio del burro vecchio, ungendogli anche la radice.

17. *Emorogia di sangue dalle narici.*

Si tiene in riposo con buon letto, pascendolo di cibi sani, e mettendogli sopra il capo pezze di lino intinte nell'aceto, rinnovandogliele, e bagnandogli il capo, le reni, e le gambe con acqua freddissima. Se gli cava sangue dal ventre, dalla coda, e dal collo, ma sempre dalla parte opposta all'emorogia, e abbisognando, se gli soffia con una cannuccia nel naso polvere di carta, e di lana abbruciata, o secondo altri polvere di guscio d'uovo dopo nato il pulcino passata per istaccio.

18. *Enfiagioni nella gola dette tonſille.*

Si cura con dargli in bevanda mezza libbra di vino, un'oncia di colla rodia, e dràganti un' oncia; ſe gli uſciſſe marcia dalla bocca, è ſegno della rottura della poſtema, nel qual caſo gli ſi getta dell'acqua con aceto nel naſo, e cacciandogli per la gola un nervo di bue con ſtoppa ben legata in cima, unta di mele roſato, o diamoron, ſi procura di conſolidargli l' ulceri che vi foſſero.

19. *Febbre.*

L'Inverno ſi tiene in iſtalla calda, e freſca nell'Eſtate, ma ſempre oſcura: ſi fa ſtare in ripoſo lontano da' ſtrepiti, ben coperto, con cibo moderato, che nel verno dev' eſſere fieno ſparſo d' acqua melata, ſpelda, e vena; nell' Eſtate cime di ſalcio, di vite, di gramigna, e di cicoria; e per bevanda acqua tiepida con farina d'orzo. Se gli cava ſangue, ſe gli danno de' criſteri, gli ſi fa prendere due oncie d'antimonio in polvere nel vino bianco, ſi ugne con olio di camamilla, di aneto, e di viole, ſi frega per tutto il corpo con canevacci caldi, con quel di più che ſecondo la congiuntura crederà proprio il maniſcalco.

20. *Fluſſo di corpo.*

Tale malattia è di diverſe ſorte. Diceſi *lienteria* quando tramanda per ſeceſſo le materie indigeſte: *raggiatura* ſi chiama quel fluſſo, in cui ſenza frutto da ciò che mangia, digeriſce

tutto

tutto in materie acquose: *diarrea* è quella, in cui non si vede segno di sangue; *e dissenteria* quando vedesi sangue. Se perde l'appetito, è segno mortale; e però deesi tenere in riposo, senza dargli cibo finchè sieno uscite le materie indigeste; quindi si nodrisce parcamente con semola bagnata con vino nero aspro, e paglia trita, e da bere acqua mista con farina di miglio. Altri gli danno latte di capra libbre sei, aceto una dramma, caglio di capretto una e mezza, e farina di fava una libbra, mescolate insieme. Usano ancora de' cristeri, e delle fasciature sulle reni conforme il giudizio del professore; e siccome per lo più questo male viene a' poledri lattanti, vi rimediano con quattro libbre di buon'agresto.

21. *Idoprisia*.

Deesi curare nel suo principio con tenerlo ben coperto nella stalla, e guardarlo dal vento, e dall'umido, dandogli ceci rossi, foglie di salcio, erba medica, fieno spruzzato con nitro, nettandogli il fondamento con le mani, e dandogli de' cristeri purgativi tre volte la settimana.

22. *Infiammazioni de' polmoni*.

La febbre ardente, la tosse molesta, la difficoltà di respiro, il battimento de' fianchi, gli occhi infiammati, la lingua gialla, sono segni che provengono dal sangue mescolato colla colleta; e una tossetta frequente, gli umori acquosi, le vene e le gambe gonfie mostrano che la causa viene da catarro. Il male è difficile a guarirsi,

rirsi, pure se gli cava sangue dalle vene del petto, e de' fianchi, purgandolo con gettargli giù per la gola quattro libbre d'olio comune, oncie sei cassia, facendogli poi de' cristeri, e tenendolo in una rigorosa dieta.

23. *Iterizia*.

Comparisce questa dall' avere il Cavallo gli occhj rilucenti, gialli, o verdi, come pure dalle feccie, e dall'orina gialla. Vi si rimedia con tenerlo in luogo temperato, con fargli delle freghe con le mani unte d'olio e vino, e con cavargli sangue sotto la lingua, e dalla gamba destra dinanzi, tenendolo regolato nel cibo, e bevande rinfrescanti. Si purga con bevanda fatta di cassia, manna, tre oncie per sorta, e tre dramme di rabarbaro stemperate in siero di capra bollito con fiori di borrana, e viole.

24. *Letargo*.

Si pone in buona stalla lontana da ogni umidità, tenendolo a tutto costo svegliato, e desto; che però si adoperano gli starnutatori soffiandogli nelle narici con un cannello polvere sottilissima d'euforbio, di castoreo, o di pepe, e cavandogli sangue dalle vene del capo, del petto, e de' fianchi. Si nodrisce con cibi che assottiglino gli umori grossi, e provocanti l'orina.

25. *Mal caduco, o convulsioni*.

Caduto che sia, toccandogli la cartilagine del naso, se è molto fredda, è segno che il male sarà lungo frequente, è breve e di rado se non

sarà

farà tale. Si tiene in luogo temperato, netto, oscuro, e solitario, legato in modo che cadendo nel dibattersi non si possa far male. Per risanarlo gli danno vena, spelda, ceci, e crusca mescolata con polvere d'agarico, e beveroni con farina di grano, esercitandolo moderatamente, stropicciandogli tutto il corpo, e cavandogli sangue dalle gambe di dietro fra le coscie e la coda, o da'fianchi. Alcuni pretendono che non cada più dandogli subito dopo il male per bocca il fiele di cane lattante. Per altro la genziana, l'aristolachia rotonda, la mirra, le coccole di lauro preparate, di tutto parti uguali con mele schiumato, dandone mezz'oncia per bocca con vino, farà un efficace rimedio nelle malattie del cervello.

26. *Oppilazione di milza.*

Si esercita il cavallo a segno di farlo sudare, e asciutto si frega con panni ruvidi, e caldi, dandogli poco mangiare, poco bere, come paglia, semola, fieno greco, e pastoni con mele e sale, ovvero orzo, e polvere di agarico; e per bere acqua con nitro, e farina di miglio. Se gli cava sangue in quantità, e si pone in pascolo magro, asciutto, e dolce, ma soprattutto in aria buona.

27. *Oppilazione di fegato.*

Siccome procede per lo più da cagione calda, e collerica, che gli rende stitici, così si adoperano le supposte, o cristeri, dando loro inoltre burro fresco oncie sei, e altrettanto olio comune con quattro libbre di latte di vacca, aggiu-

gnendo poi la mattina a digiuno mezz'oncia di rabarbaro, posto in infusione, e disciolto in decozione d' assenzio, e di agarico mezz' oncia per sorta.

28. *Orina di sangue.*

Si cura con coccole di lauro fatte in polvere mezz' oncia, e polvere di garofani stemperata con vino bianco data loro per bocca.

29. *Paralisia.*

Ogni cosa fredda gli riesce nociva a' nervi, onde si tiene in luogo caldo, e secco, si esercita moderatamente, e si pasce di cibi caldi, facili a digerirsi con beveroni tiepidi di farina con mele. Gli cavano sangue, ma poco, dalla parte sana, gli fanno de' cristeri con acqua di mele, in cui sia bollito del castoreo con olio, e sale, e poscia se gli mette nel naso la medicatura seguente: cocomeri asinini, auricola *muris*, noce moscata, noce d' India, acoro e piretro, parti uguali, il tutto pestato, e bollito con vino in una pentola nuova, e passato per panno.

30. *Pazzia.*

Quattro diverse ne distinguono gli antichi Professori. La prima procedente da sangue corrotto da materia mista, che cade sopra la membrana del cervello, e lo rende insensato; in tal caso la bestia tiene sempre il capo pesante nella mangiatoja, gli occhj torbidi quasi addormentati, e aggravandosi il male lo batte nelle mura-

taglie, e nel camminare va sempre avanti finchè urta. La seconda è quando il suddetto sangue corrotto gli assalisce il cervello, e offende debolmente la fantasia nelle sue operazioni, e questa chiamasi *capogatto*: va colla testa alta, ed è sempre impaurito. La terza è quando il sangue alterato dalla collera gialla ferisce non solo le membrane, ma eziandio il cervello infettando il cuore e tutto il corpo, e questo è un male rabbioso, e furente. Nitrisce fuor di proposito, ha la bava alla bocca, corre addosso agli uomini, e agli animali, procurando di offender sè, e gli altri. Nella quarta il sangue infiammato concorre in abbondanza alla testa, riempie le vene del cervello, e gli guasta la fantasia, onde tiene gli occhj fissi, infuocati, resta stupido, e insensato, urta qua e là senza saper cosa faccia, e crescendo il male si appoggia alle muraglie, si dà de' morsi nel petto, nella vita, e morde chi gli si approssima. La prima e la seconda si cura con tenerlo fuori della stalla in luogo fresco, legato in modo che non possa farsi male, cavandogli subito sangue in quantità dal palato, e dal codile, poscia dal fianco, e dalle coscie; indi se gli danno due oncie di castoreo in polvere mischiato in quattro libbre di vino bianco gagliardo, bagnandogli il capo con pezze intinte nel sugo di solatro fresco. La cura della terza è di tenerlo in luogo oscuro, e cheto, procurando che dorma, legandolo con gagliarde funi, nodrendolo parcamente, e procurandolo d'ajutargli il corpo con cristeri, usando alcuni di mettergli addosso una coperta bagnata nell'acqua fresca. Aggiungono ancora olio di mandorle amare, castoreo, teriaca, un' oncia per sorta, e con ferro rovente gli danno

un

un colpo nel ciuffo per farlo spuntare. La quarta finalmente si cura come la terza cavandogli molto sangue, e dandogli più cristeri; indi gli danno per sei volte, con un giorno d'intermittenza, la seguente bevanda: siero di vacca un boccale, in cui sieno state in infusione due oncie di radice di elleboro nero, e due di sena con un' oncia di coriandoli, seguitando ancora per molti giorni la stessa medicatura senza la sena.

31. *Polipo*.

Quest'è un'escrescenza di carne, che si forma nelle narici del cavallo, gli impedisce l'odorato, gli difficulta il respiro, e potrebbe ancor soffogarlo: stà malinconico, e sonnolente, si smargrisce, non può nitrire, e tramanda dal naso certi escrementi fecciosi. Si nudrisce con cibi leggieri mescolando nella biada polvere d'agarico, e nell'acqua mele quanto basta. Purgatogli il corpo, ed in ispecie il capo, si procura togliergli quella carne con cose corrosive, e se non giovassero, si adopera il fuoco. Il sugo della maggiorana, quello del cardo santo, e quello dell'erba serpentina corrode, e consuma il polipo; e consumato che sia, si netta con lana, o bambagia, e si salda la piaga con soffiargli dentro polvere di mirra, incenso, e sarcacolla, mescolate insieme.

32. *Raffreddamento*.

Se gli cuopre il capo con lana sudicia, se gli ungono i fianchi, le tempie con pilatro polverizzato, altea, e olio laurino due volte il giorno,

no, introducendogli nel naſo più leggermente che ſia poſſibile una bacchetta con una pezza all' eſtremità inzuppata di ſapone. Prendono inoltre mele dramme due, agarico, aloè, ariſtologia rotonda, genziana, ireos, regolizia, e ſena, mezz'oncia per ſorta, iſoppo un'oncia, e due dramme di ſpigo nardo, e il tutto polverizzato, e ſtemperato nel vino tiepido glielo danno per bocca.

33. *Ritenzione d'orina.*

Si prendono due noci moſcate, venti grani di pepe, un poco di zenzero, e un piccolo pugno d'erba imperatoria, riducendo tutto in polvere, vi ſi rivolge un poco di cotone, e queſto ſi pone nel fondamento al cavallo; così pure ſaſſifragia, radici di finocchio, prezzemolo, e ſparagi, bollito ogni coſa in buon vino fino alla conſumazione del terzo, gli ſi dà per bocca.

34. *Rilaſſamento d'orina.*

Proviene d'ordinario da gran calore di reni, e talvolta anche da frigidità. Se è prodotta da cagione calida, ha una continua ed inſaziabile ſete, e ſe da fredda, non ha ſete, ma biſogna riguardarſi di dargli a mangiare erba, ma paglia, orzo, e acqua tepida; indi gli ſi applica ſopra le reni il ſeguente impiaſtro: ſangue di drago, bollo armeno, ghiande, balauſti, ipochiſtido, acacia, e laudano, un'oncia per ſorta, e ſe ne fa un unguento con olio mirtino quanto baſta. Se poi naſce da materia fredda facciaſegli una ſuffumigazione di caſtoreo, e di mirra, poſcia ſe gli dia una porzione per bocca mat-

mattina e seta di pilatro, di castoreo, di mirra, di ghiande sottilmente polverizzate, e incorporate in vino generoso.

35. *Al Sangue ch' esce per bocca.*

Ciò gli succede per cagione di rottura di vena, di percossa, o per altro motivo: se viene dalla gola o dallo stomaco, lo tramanda senza tosse; se dal petto e dai polmoni colla tosse, e quando viene da rottura di vena, n'esce poco sul principio, e poscia in abbondanza. Ristagnandosi da sè, basterà gettarli per la gola per tre o quattro giorni di seguito, la mattina prima del cibo, dell'aceto e dell'acqua piovana, per nettarlo, e vietare che il sangue non si congeli, ma se continua, o ritorna, si tenga l'animale in luogo netto, nodrendolo di cibi rinfrescanti, restringenti, e sostanziosi, come orzo, fave stritolate, e crusca con polvere di regolizia, e di nocciuolo, abbeverandolo con acqua piovana, in cui sieno ammorzati ferri roventi, e se gli caverà sangue dal petto, e da' fianchi. Per rottura di vena si prende una quantità d'olio, si fa bollire nell'acqua finchè si faccia di qualche consistenza, poscia vi si stempera una libbra di zucchero d'orzo con mezza dramma di polvere di noce moscata. *Se* poi il sangue fosse guasto, e soprabbondevole, il male riesce pericoloso, e si distingue dall'orina rossa, e spessa, dagli occhj lagrimosi, da alcune pustulette che gli vengono sparse per il corpo, e dalla poca volontà di mangiare. *Se* gli cava sangue dalla vena comune, e se è cavallo giovane se gliene leva fino in cinque o sei libbre, ma se è debole, e ancor pu-

le-

ledro basterà la metà. Si adoperano inoltre cose rinfrescanti, e beveroni di farina d'orzo in decozione di cicoria.

36. *Secchezza ne' poledri prima de' sei mesi.*

Cagionasi questa da certe pellicole che gli nascono nello stomaco, gl'impedifcono il respiro, e gli fanno venir la tosse. Si prende quella pellicola entro a cui nascono involti, se sono maschi di maschio, se sono femmine di femmina, e fattala in polvere se gliene dà per bocca tre cucchiai incorporati nel latte. In mancanza di questa si servono alcuni della polvere di polmone di volpe giovane.

37. *Secondina nelle cavalle.*

Quando non possono secondare gli si stringano con forza le narici, e si fanno spesso starnutare, si dà loro in bevanda il sugo di marrubio con ireos, ovvero di porro, vino ed olio, ove sia stato in infusione il titimalo, o la sabina, oltre le suffumigazioni con ugna di cavallo, o asinina, o pure di sterco bovino, o di colombo. Prendono ancora un boccale di latte vaccino, due pugni di sabina pesta, facendoli bollire insieme finchè calino la metà; poscia spremendo bene, fanno passare ogni cosa per istaccio, dandola a bere alla cavalla, che poi dovrassi far passeggiare dolcemente, e ciò per tre mattine continove.

38. *Schinanzia*.

E' un infiammazione delle fauci, e della gola, che gl' impedisce il passaggio al cibo, ed al respiro: o questa è interna, e non comparisce al di fuori, o è esterna, e alle volte viene con tanto impeto che gli gonfia non solo la gola, ma eziandio il collo, la testa, e il petto. Il male è acutissimo, e in poco tempo soffoga l' animale; però bisogna subito nodrirlo di cibi rinfrescanti con beveroni di farina d'orzo e mele. Se gli cava sangue dalla vena del collo, e poi ben tosto anche da quella della lingua, o del palato, dandogli de' cristeri di madreviola, di cassia, zucchero, uova, erba benedetta, e sale. Se gli getta per bocca poco a poco dell' acqua di rose con aceto, ossimele infuso nell' acqua, lavandogli bene la bocca, e le fauci, e non potendo risolvere il male, conviene procurarne la suppurazione, ed anche persistendo, tentar di rompere la postema con un nervo di bue cacciatogli per la gola con sopra una spugna intrisa nel burro, legando poi il cavallo colla testa bassa, acciocchè possano uscirgli per bocca le marcie. In tal caso si ugne, anche esternamente la gola con burro, grasso di gallina, di anitra, ed olio di giglio bianco parti eguali.

39. *Sconciatura delle cavalle*.

Si nodrisce la giumenta con ottimi cibi, applicandole su i lombi la bistorta, e la tormentilla impastate con aceto, bagnandole spesso il corpo, e i fianchi pure con aceto, in cui sie-

no

no bollite coccole di cipreſſo, galla, e foglie di mirto, ovvero con olio mirtino o maſticino, e bollo armeno. Dicono, che ſi trovi una pietruccia nel cuore del toro, e queſta ben peſta data alla giumenta con latte di cavalla fin da quando è rimaſta gravida, vogliono che ne impediſca affatto l'aborto.

40. *Sordità.*

In tal caſo ſi tiene in luogo temperato; ſi nodriſce di cibi leggieri; ſi eſercita gagliardamente, e ſi adoperano gli ſtarnutatorj. Poſcia prendeſi un anguilla ben graſſa levandole l'interiora, e poſta ad arroſtire nello ſpiedo, ſi raccoglie il graſſo in un vaſo pulito, meſcolato col fiele della ſteſs'anguilla ſe gli goccia nell' orecchio, pretendendo che giovi ad ogni ſordità proveniente da qualſivoglia cagione.

41. *Sterilità delle cavalle.*

Vi ſi rimedia con far loro mangiare mattina e ſera una miſtura di ſeme di canapa, e ſe nol voleſſero, ſi potrà meſcolare con cruſca o biada; e ſe ne mangierà anche lo ſtallone, contribuirà molto alla generazione.

42. *Svenimento, o ſincope.*

Il cavallo quando gli ſopravviene queſto male cade in terra come morto dal dolore del cuore, col capo ſtordito, colle narici, ed orecchie fredde, ritira i teſticoli, reſtrigne i fianchi, e tiene il dorſo quaſi tutto aggruppato. Biſogna toſto rimediarvi mettendogli nelle narici

il puleggio solo o mescolato con aceto, o l'elettuario con vino; ovvero gli si pongono dentro delle taste intinte in olio di castoreo, gettandogli sopra il muso acqua fredda, con fargli degli starnutatori, stropicciandogli la lingua, e i denti con sale ed aceto, o con le mani unte di teriaca, fregandogli le gambe per vivificare il calor naturale; e rinvenuto che sia, se gli faranno delle freghe, procurando di farlo pisciare.

43. *Tosse*.

O questa è secca, e non tramanda cosa alcuna dalla bocca, o dalle narici; o è umida e manda umori liquidi, o congelati, o marci. La cura di questa pericolosa malattia è di tenere il cavallo in aria contraria al male, movendolo temperatamente prima del cibo, avvertendo di non cavargli sangue, toltone il caso, nel quale la tosse procedesse per consentimento dall'infiammazione nelle parti interiori del ventre.

44. *Rottura di vena*.

Questa si distingue dal sangue che esce da qualche parte, oltre la gonfiezza delle ginocchia. Conviene temperarlo dal bere, e dal mangiare, lasciandolo dormire agiatamente, e cavandogli sangue dalla vena matrice. Si adoperano pure cose restringenti, e proprie a saldare, mettendogli sulle reni uno strettojo, il quale si fa con bulbi, tartarughe vive peste, cinque agli, ed una libbra di anagalico mescolati insieme, e ponendosi ancora sulle tempia farà cessa-

cessare il flusso del sangue dal naso. Se vomitasse sangue per bocca, gli si darà del sugo di ginestra, e di porri mescolato con olio, vino, e ranno.

45. *Vermi*.

Per guarire l'animale da questa malattia, che può cagionargli anche la morte, si tiene regolato nel vivere, dandogli la crusca con un' oncia e mezza di zolfo per tre o quattro mattine per uccidergli, e cacciargli; come pure gli gioverà il seme di zedoaria polverizzato nel vino, oppure sugo d'assenzio un bicchiere, due di vino bianco con due oncie d'aloè epatico incorporati insieme, e tiepidi datigli per bocca la mattina a digiuno.

46. *Vermi nell'orecchie*.

Il riempire l'orecchio di polvere di centaurea minore legata con una pezza uccide tutti questi vermi; oppure le foglie di pesco, e di cocomero salvatico unite insieme.

47. *Vertigini*.

Queste fanno cadere l'animale all' improvviso a terra, può questo male facilmente cangiarsi in caduco. Si tenga in luogo netto, e temperato, si cibi di cose facili a digerirsi, se gli dia per molti giorni nella crusca agarico in polvere, se gli facciano dei profumi con castoreo, ed aceto, o con galbano, puleggio, ed origano, e diasegli la seguente medicina: semenza di cipolle lunghe ed aloè oncie una, pepe bianco on-

cie tre col quarto di mele; indi se gli facciano cristeri con decozione di crusca, mercuriale, malva, bietola, fiori di camamilla, olio comune, e di mandorle dolci, mele rosato, ed agarico, con un poco di sale.

49. *Ulceri nella gola.*

Si curano con dargli per due mesi vino dolce e nero due parti, acqua mescolata con polvere sottilissima di orobi, cinque parti, tenuti a molle in acqua due giorni, e due notti, e pesti, dandogli pel naso questa mistura: vino incorporato con mele, e draganti libbre una, mirra, e zafferano oncie tre, spigo di Soria, trementina, armoniaco, pepe bianco, di ognuno oncie quattro, con due di spigo nardo, una e mezzo di cinnamomo, e quattro e mezzo d' incenso.

49. *Ulceri nelle orecchie.*

Si tiene in buona stalla, esercitandolo moderatamente avanti il cibo, facendogli de' cristeri per purgargli il capo, e delle iniezioni nell' orecchio medesimo con mele, oppure sugo di porri lavati prima con acqua tepida.

50. *Ulcere nel naso.*

Si curano evacuando, e divertendo gli umori, e confortando il capo. Si lava con aceto e mele, oppure con aceto bollito con sale, e allume di rocca, ovvero con vino e mele mescolato con l' unguento Egiziaco; ovvero lavategli prima le narici con aceto, soffiategli dentro

tro con un cannellino polvere di euforbio bianco, e di seme di nastruzio, che disseccano, e nettano mirabilmente.

Terminerò finalmente questo lungo articolo con le seguenti interessanti osservazioni.

Nascono talvolta i poledri che non possono stare in piedi per la debolezza che hanno nelle reni. Prendasi sangue di drago, bollo armeno, e mastici due oncie, fattone polvere, ragia di pino, trementina; catrame, di tutto oncie due; facciasi liquefare ogni cosa, in modo però che non bolla, e vi si aggiungano le polveri sovraccennate; poscia se gli distende l' impiastro sopra la schiena con una spatola di legno a seconda del pelo.

Non possono qualche volta i poledri evacuare le feccie che hanno ricevute nel ventre della madre, e questo dà loro la morte. Per sanargli, prendasi un' oncia di quella droga che i maniscalchi chiamano *specie pieri Galeni*, sei oncie di zucchero mascavato, una libbra d' olio comune incorporati insieme; e se gli diano per bocca.

Il cavare dal branco un poledro, e metterlo alla stalla benchè alcuni lo faccino quando è d' età di trenta mesi, o di tre anni, non ostante è meglio aspettare che sia giunto agli anni tre e mezzo, mentre prima di questo tempo hanno l' ossa ancor tenere, e mettendoli alla fatica facilmente si storpiano; inoltre aspettando che abbia tre anni e mezzo allora si va incontro al rinfrescare della stagione, che mettendolo nella stalla di tre anni s' incontra il calor dell' estate, che si fa sentire assai più nella stalla, ed essendo il cavallo avvezzo al fresco della campagna, con facilità quel caldo gli muove

degli umori perniciosi negli occhj, e glieli fa perdere.

Prima di far lavorare i poledri destinati a qualunque servizio, per rendergli forti fino alla vecchiezza nelle parti basse, e che resistano alle fatiche, la Primavera, e l'Autunno prima di metterli al lavoro, si pratichi la seguente diligenza. Prendasi una libbra d'olio di oliva, sale di vetro, che sono le feccie degli ingredienti necessarj per fare il vetro, once tre, mezz'oncia di sangue di drago, castoreo, e quattr'oncie di sego, pestinsi le feccie, si unisca il tutto, poi gli si aggiungano quattro libbre di spirito di vino, ponendo il tutto al fresco per una notte; gli si accresca un boccale d'orina d'uomo che beva il vino puro, si faccia bollire il tutto lo spazio d'un'ora, e con questo bagno gli si freghino le spalle, e le gambe per un quarto d'ora due volte il giorno per otto giorni.

Per fare l'ugna nuova giova molto contenersi nel seguente modo: si taglierà l'ugna vecchia, e poi si prenderà sego di becco una libbra, cera gialla sei oncie, tre di galbana, mettansi queste in aceto fortissimo per 24. ore in tanta quantità che appena le cuopra, venti soldi di zafferano, tre oncie d'olio rosato, quattro di mele comune, quattro soldi di sugo di cipolle: si ponga il tutto in una pentola nuova sopra il fuoco facendolo bollire leggermente, e mescolando sempre; poi vi s'unisca la galbana, e si lasci agghiacciare, acciocchè si componga tutto insieme: Si adoperi così freddo, ungendo la corona con un dito, e in pochi giorni risanerà; ma si avverta però di non bagnar mai i piedi.

Il

Il mozzar la coda a' cavalli, tanto in uſo nell' Inghilterra, viene in quel paeſe giudicato e ſembra anche comprovato dall' eſperienza, che ſerva a rendere la loro ſchiena più forte, e più atta a portar peſi. Il taglio ſi fa d' ordinario fra la quarta e la quinta giuntura, facendovi prima in vicinanza una ſtretta legatura per impedire il fluſſo del ſangue, e quindi s' abbruſtoliſce il tronco con un ferro infuocato, finchè l' eſtremità de' vaſi ne reſti chiuſa.

CAVICCHIO, o *PIUOLO*. Strumento di legno per far buchi in terra, e piantare.

CAVOLO. Molte ſono le ſpezie di cavolo; come fiore, del quale ſi mangia il fiore; cappuccio, ch' è bianco con il ſuo ceſto ſodo, e raccolto; romano, che ha le foglie grandi, e alquanto creſpe: v' è inoltre il cavolo bianco, il verzotto, il baſtardo, il nero, il laſagnino, il novellino, quello di Spagna, il broccoluto, il cavolo rapa, per il quale vedaſi l' articolo *COLSAAT*.

Il cavolo generalmente richiede una terra ſugoſa, fonda, nè troppo umida; così le terre forti, lavorate, e concimate ſono aſſai buone; lo ſteſſo è de' piani renoſi, i quali hanno molto fondo, allorchè ſono ſtati per del tempo coltivati, e governati; e ſe ſi poſſono innaffiare in abbondanza con l' ajuto di qualche ſorgente, ſi avranno cavoli tutto l' anno.

I cavoli fiori ſi ſeminano alla fine di Marzo per tutto Aprile in terreno ridotto in polvere, e ben letamato; ſi adacquano ſpeſſo, e quando hanno cinque o ſei foglie ſi trapiantano in un foſſo-ſcavato circa due piedi, il cui fondo ſia lavorato a due puntate di vanga, e aſſai concimato: s' innaffiano ogni giorno, e ſecondo che

crescono, si va riempiendo il fosso di terra, e concio, e si rincalzano, mentre in questa forma verranno assai più belli che a piantarli, come vogliono alcuni, nella sommità delle porche. Nell'Inverno convien fasciarli il gambo, o cuoprirli di terra per difenderli dal freddo, e a tal effetto gioverà assai il porgli in sito caldo, vicino ad un muro meridionale, o sopra un colle apricò. Il cappuccio si semina d' Autunno, e di Primavera; nato che sia, si difende con stoje da' ghiacci, e ne' caldi s' innaffia: per lo più si seminano i cavoli cappucci in Agosto, Settembre, e Ottobre; quando hanno cinque foglie, si scortano, s' intridono le barbe con isterco bovino, e si trapiantano nel cavolajo di già ben lavorato, e concimato, pulito da ogni pietra, alla distanza uno dall' altro di due piedi, ponendoli sotto terra fino alle foglie, osservando però di non sotterrare il germoglio di mezzo, e che le radiche non si rivolghino all' insù; quindi si sarchiano, e se gli rincalza il piede: quelli poi per esser troppo piccoli non fossero stati piantati avanti l' inverno, si farà subito che sia asciutto il terreno, eccettuato che ne' caldi, e non gli s' intridano le barbe di sterco. Formata che abbiano la palla, questa non gli si stringa mai con le mani per sentire se è piena, mentre se gli leva il vigore. I cavoli cresputi, che si mangiano nell' inverno, si seminano in Marzo allo scemar della Luna, e in tutti gli altri mesi fino ad Ottobre, e si coltivano nella sopraddetta maniera.

Per averne il seme si aspetta un anno dopo piantati, mettendone una certa quantità in luogo separato, ed esposto al Sole, che dopo il

mese

mese di Maggio, e Giugno, fino in Luglio vanno in seme, il quale è tondo, e grosso come teste di spilli a riguardo a quello de' cavoli della palla, si scelgono i più belli, e meglio fatti, e dopo avergli spiantati con la vanga, e tenuti una notte alla rugiada appesi col capo all' ingiù, si trapiantano prima de' gran freddi in luogo ben difeso, riparandoli con stuoje dalle pioggie, nevi, e ghiacci dell' Inverno; e si fende un poco in croce la palla, senza arrivare a toccare il grumolo, nè il torsolo, perchè le foglie possano aprirsi, e il cavolo andare in seme. Vicino a questi cavoli non è bene lasciarne granire verun' altra qualità, perchè la mescolanza de' semi non imbastardisca la spezie. Non ama il cavolo altre piante vicino a sè, ed è nemico della vite, onde tengasi lontano dalle vigne, cosa che non viene molto osservata.

I Cavoli coltivati alla campagna, ov'è quantità d'animali, sono soggetti ad esser dissipati, e mangiati, spezialmente dalle lepri, disgrazia che si rende rimarcabile in quei luoghi ove se ne pianta in abbondanza. Dopo aver usati molti metodi in prevenzione, senza un buon successo, siamo finalmente giunti a poterne prescrivere uno che in ogni prova fatta ha sempre prodotto il desiderato effetto. Prendasi Assa fetida, oncie due che si vende dagli *Speziali* o Droghieri, e posta in un picciolo vaso ripieno di sugo di letame si faccia bollire finchè tutta sia disciolta; vuotata allora la decozione in un catino largo e non molto fondo vi si aggiunga quattro o sei libbre di sugo di letame, mescolandolo bene con un legno, e si trasporti nel campo. Prendete quante piante potete tenere

con tutte le mani, tuffatele nella materia preparata, tantochè ciascheduna pianta resti in ogni parte inumidita: indi posatele ammontate sul terreno, e spargete un poca di terra sopra le barbe. Distribuite le piante così inumidite al piantatore, egli immediatamente le ponga nei buchi già preparati, e col piuolo gli pigi attorno dolcemente la terra, continuando così finchè abbia terminata la piantagione. Gli animali non toccano queste piante, ma al contrario le fuggono, e solo potrebbero esser mangiate dalle lepri quelle che non furono sufficientemente bagnate, cosicchè in quel posto convien ripiantarle. Non addiviene danno alle piante perchè contraghino cattivo odore dalla preparazione; dal Sole e dall' aria col tempo restano purgate.

Per i bruchi, o ruche, e altri insetti, i quali rodono le piante del cavolo, delle radici ec. prendete una secchia d' acqua di letame, ponetevi in infusione sei dramme d' Assa fetida, tre dramme di guado, tre d' aglio, tre di bacche di lauro peste; foglie o divettature di Sambuco una manciata, Carlina, Camaleonte bianco, o radici di cardo una manciata: lasciate il tutto in infusione per tre giorni e tre notti. Quando avete occasione di servirvi di questa composizione prendete un fascetto di paglia di segale, e intingendola nella secchia spruzzate un poco le piante assalite da quegl'insetti che ben presto periranno, o abbandoneranno il posto. A questo rimedio se ne può aggiugnere un altro infallibile. Seminate di canape tutte le estremità del terreno dove nel mezzo è piantato il cavolo, e vedrete con sorpresa, che quand'anche il vicinato sia infetto di bruchi;

lo

lo ſpazio rinchiuſo dalla canape ne ſarà perfettamente libero; così è accaduto a me nella prova fattane, avendo oſſervato che quelle picciole farfallette le quali ſvolazzando ſulle piante, vi depoſitano le ova da cui naſcono i bruchi, andavano girando pe' campi vicini ſenza accoſtarſi a quella parte ov' era piantata la canape. Per aſſicurarmi ſe foſſe effetto della canape, la feci tutta ſvellere, e toſto vi comparvero anche colà le farfalle. Avrei replicato lo ſperimento ſe non mi foſſe mancato il tempo; credei però che gli Agricoltori avrebbero riſentito un maggior vantaggio comunicandolo, come feci, ad un pubblico profeſſore, ſicuro che colla di lui eſattezza, e co' di lui talenti giugnerà a ſcoprire da queſto principio maggiori cognizioni.

Tutto l'Inverno ſi conſerva il cavolo, facendo delle boche a guiſa di pozzo, profonde quattro piedi, in fondo delle quali per un tempo aſciutto ſi diſtende della paglia, e ſopra vi ſi mettono i cavoli colti di freſco con la palla all'ingiù, e accanto l'uno all'altro; tra ogni ſuolo di cavoli ſi pone un letto di paglia, e uno più groſſo ſopra l'ultimo, che ſi ricuopre con due piedi di terra un poco pigiata.

Il Cavolo cappuccio è contrario più dell'altre qualità alla ſalute, genera degli umori malinconici, e offende la viſta, non oſtante, è meno nocivo ſe ſi cuoce prima nell' acqua, e poi nel brodo di carne con del finocchio.

CECE. Spezie di legume, che butta molti gambi ramoſi, e legnoſi, le foglie ſono piccole, vellutate, e dentellate, i fiori leguminoſi, bianchi, o d' un roſſo porporino, paſſati i quali vengono de' guſci corti, che raſſomigliano a

veſci-

vesciche, e che contengono i ceci, i quali sono o bianchi, o rossi. I rossi sono assai più duri a mangiarsi, ma però i migliori per medicamento, giovano all'iterizia, a' calcoli, e sono apritivi: La seconda decozione bevuta a digiuno provoca l' orina, ed è utile agl' idropici.

Nel mese d' Aprile sul finir della Luna, perchè quand'è in fiore non sia sottoposto alle pioggie a lui dannose, si semina non molto fitto il cece, in terra mezzanamente forte, nera, grassa, o ingrassata, con i solchi laterali alle porche assai profondi, acciocchè scoli l' umido a questi tanto nemico. Un lavoro avanti l'Inverno bisogna fare al terreno, in cui si vuol seminare questo legume, e se sarà di sua natura salsedinoso, tanto meglio vi alligneràs, mentre ogni altra qualità la dimagra assai, e quantunque nemico dell'umido, non dev' esser però sottoposto a troppo asciuttore, poichè vi muore. Nascerà più presto, e sarà di più facile cocitura se prima di seminarlo si terrà in molle in acqua tepida; e meglio se fosse ne' gusci, in acqua con nitro. Nel coglierlo si deve svellere e non tagliare, perchè la qualità salsedinosa della radica non resti a danneggiare il campo, e lo stame, o erba secca si abbruci, poichè non fa buon letame.

CEDRANGOLA. L'Autore delle Veglie d' Agricoltura che si stampano in Fierenze, nella veglia num. 4. del anno 1767. riporta una memoria diretta all' Accademia de' Georgofili sopra la pianta chiamata *Sulla*; nella quale siccome ove parla della sua semenza, dice ch' è simile a quella della cedrangola, o sia sain foin, così ho creduto potere alla parola Cedrangola parlare del *sain foin*. E' questa una piccola pianta, che

fa

fa il miglior fieno, perchè oltre la sua fertilità, ingrassa meglio, e conviene a tutte le bestie. Questa getta de' piccoli gambi d' un rosso nericcio, forniti di piccole foglie, didove escono de' fiori molto serrati in forma di spiga, di colore, o giallo e rosso, o bianco e violetto, e contengono un seme grosso come una lente. La cedrangola viene facilmente in ogni qualità di terra che abbia molto fondo, eccettuato la paludosa, e merita una diligente cultura, perchè fa più erba de' prati ordinarj. Si fanno tre profondi lavori al terreno che si mette a cedrangola, il primo in Agosto, il secondo in Ottobre, il terzo in Febbrajo, rompendo le zolle, e riducendo il campo a strisce larghe dieci piedi, e lunghe cinquanta, con ispargervi del concio spento. In tutte le stagioni si può seminare la cedrangola, ma la più sicura è la Primavera, e secondo il sentimento di M. du Hamel, è più utile il seminarla rada, ed un mezzo pollice di profondità; e siccome sta qualche anno prima di dare un considerabile profitto, e solo il secondo fa l'erba segabile, così si semina assieme con del trifoglio, dell' orzo, e della vena, per aver da questi una competente raccolta anche il primo anno; i seguenti poi si può segare tre volte l'anno, la prima alla fine di Maggio, la seconda alla fine di Luglio, la terza alla metà di Settembre, e si conosce ch' è matura quando il seme ingiallisce: quella però della prima segatura ha più sostanza.

Chi volesse far' uso del seminatore descritto da M. du Hamel, deve seminare la cedrangola a due file parallele, discoste una dall' altra otto pollici, sopra porche larghe trenta pollici, di modo che vi corrano quattro piedi dal mez-

zo

zo d'un folco al mezzo d'un altro, il qual' ordine si può osservare secondo il bisogno col sopraddetto seminatore; e siccome praticando questo metodo vi restano due sorte di spazj vuoti, basta lavorarne un anno gli uni, e l' altro gli altri, che così non si viene a lavorare giammai più della quinta parte del terreno. *Vedi* il suddetto Autore nel *Trattato della Coltura delle Terre*.

In differenti gradi di maturità si può segare la cedrangola, o sia *sain-foin*: 1. avanti che i fiori siano intieramente aperti; allora è uno strame eccellente per le bestie grosse, e può servire in un luogo di vena a' cavalli: ributta inoltre sì bene che ricompensa quello s'è perso segandola presto: 2. se il tempo è piovoso, si deve aspettare, e la perdita del guaime viene conguagliata dal seme che maturando si raccoglie; per conservare il quale, e impedire che non ribolla, si fa nel granajo un letto di paglia, vi si distende sottilmente del seme, poi un altro letto di paglia con altro seme sopra, e così si seguita.

Riguardo alla maniera di raccorre il fieno nel segarlo s' ammassa con la falce a lunghi filari, che si rivoltano quando è secco di sopra; e poi s'affastella, e si pone nel fenile; il migliore è quello seccato dal vento, e non dal Sole. Un prato posto a cedrangola dura otto o dieci anni, e vien meglio quando per i primi due anni vi si sono fatte pascere le bestie; per i ghiacci vi si sparge sopra del concio, e quando non produce quasi più si rimette a terra lavorativa per biade.

Lasciando maturare la cedrangola per raccorre il seme, non si deve segare finchè i semi del-

della punta non sono maturi, e quelli da' piedi ancora un poco verdi, e giammai nell' ore più calde della giornata, mentre caderebbe il seme: si prende quello della seconda segatura, ma non già quello de' primi due anni, perchè non è buono a seminare: si batte nel campo istesso con i coreggiati sopra un gran panno, e si vaglia. La cedrangola è preferibile alla medica, al trifoglio, e a qualunque altra qualità d'erba pratense, perchè viene in ogni terreno, ed è salutare, e piace molto alle bestie; e benchè non siano necessarie riguardo alla quantità le cautele espresse alla parola medica, pur non ostante non bisogna dargliele eccedentemente.

CEDRATO. E' un agrume, or grande, or mediocre, or piccolo, inuguale, e tubercoloso, verde nel principio, poi rosseggiante nel suo crescere, indi maturo d'un color d'oro diluto. La sua polpa è bianca, densa, grossa, e dura; che ha il sapone con qualche poco d'aromatico; non acre, nè acido, e grato al gusto. Per la sua coltura. *Vedi AGRUMI.*

La scorza del frutto ajuta la digestione, toglie la malinconia, e fortifica lo stomaco. Il cedro, e particolarmente il seme, come ci assicurano gli antichi è un gran preservativo contro i veleni; ed è eccellente per togliere il fiato cattivo.

CEDRONELLA. *Vedi MELISSA.*

CELIDONIA. Pianta il di cui fusto si divide in molti rami, tutti forniti di foglie tenere, pendenti al verde: i fiori sono simili alle viole bianche, ed il frutto è come quello del papavero cornuto, in cui stà racchiuso il seme: la radica in alto è una sola, la quale si divide

a bas-

a basso in molte altre. Cresce ne' luoghi ombrosi, sopra le muraglie.

Il sugo cotto con mele in un vaso di rame sopra i carboni, serve a schiarir la vista: la radica, masticandola, leva il dolor de' denti, ed ha molt' altre virtù.

CENERE. Si adopera, con molto utile in vece di concio per i prati, e terre da orto, quando però non sia stata adoperata a far bucato, e fa mirabile effetto: che se fosse stata adoperata, si tenga qualche tempo all' aria al coperto smovendola spesso, che riacquisterà nuova virtù. *Vedi CONCIMARE, e LETAMARE* ove se n' è parlato.

CENTAUREA MAGGIORE. Pianta che cresce ne' luoghi montuosi, e salvatici, della quale ve n' è di più spezie: una fa i fiori porporini, le foglie molto larghe, e dentellate, le quali si paragonano a quelle della noce; un'altra spezie ha le foglie più minute, e più strette, e fa i fiori giallicci: queste due qualità nascono in Italia sopra il monte Baldo, e sopra le Alpi. Le sue radiche sono assai grosse, e marmorizzate come il rappontico, cosicchè le fanno passare in vece di esso; il sugo di queste radiche cotte è astringente e vulnerario; si usa ne' flussi del ventre, e nella dissenteria, guarisce dallo spurgo del sangue; è buono all' asma, e alla tosse; fa uscire la creatura morta dal corpo della madre.

La qualità di centaurea maggiore che si coltiva ne' giardini è simile alla seconda. Un'altra sorta ne viene su' Pirenei, le cui foglie rassomigliano a quelle del carciofo, ma sono più verdi di sopra. La quinta, che si trova nelle Alpi, ha le foglie intere, lunghe, bianche sotto,

to, e verdaſtre ſopra, ed ha le radiche marmorizzate come le altre, ma più polpute.

CENTAUREA MINORE, o ſia *biondella*. Pianta, della quale la più comune ha la radica minuta, bianchiccia, legnoſa, e inſipida; viene nelle terre ſecche, e renoſe. Le foglie vengono a due a due, ed il fiore è compoſto d' un petalo di color di porpora, e d' un calice tubuloſo, l' uno e l' altro tagliato in cinque ſegmenti. Tutta la pianta è amara, deterſiva, e vulneraria, la decozione purga dolcemente gli umori bilioſi, e ſieroſi; è utile nelle febbri, nella mancanza de' meſtrui, gotta, ſcorbuto, e vermi: è buona contro le ſporcizie del capo: il ſale della centaurea minore è febrifugo. Vedaſi quello che ne ha ſcritto *Galeno*.

CEPAJA: la parte del ceppo alla quale ſono applicate le radici dell' albero.

CERA. E' uno de' prodotti del lavoro delle api, formando con eſſa le loro celle per riporvi il mele. Non è la cera un eſcremento delle api, com' è ſtato da varj Autori ſuppoſto; ma bensì una ſoſtanza vegetabile, chiamata dal Boerhaave *ſugo pecuriale*, che traſuda dalle foglie delle piante, principalmente della lavanda, e del ramerino, di dove la raccolgono le api, e non già da' fiori, i quali danno ſolo il mele.

La migliore cera è di un giallo vivo, d' un grato odore, e ben purgata. Per ridurla in pani, o ſiano formelle da vendita, allorchè s' è cavato il mele, ſi debbono lavare i ſiali con acqua pulita, e poſcia metterli in una caldaja netta con dell' acqua chiara che gli ricuopra, ſopra un fuoco temperato; quando è ben liquefatta la cera, dopo averla ſmoſſa con una

ſcum-

fcummiera, levando tutte le immondezze che vengono a galla, fi verfi in un facco di tela groffa, fatto a cappuccio, come quelli co' quali fi colano i vini, tenuto prima nell' acqua calda, e poi torto, che fi attacca al palco, mettendovi fotto un catino ammezzato d' acqua frefca nel quale cada la cera, fi fpreme con due groffi baftoni, ftrifciandogli ftrettamente giù per il facco, e rimeffa nella caldaja quella che non è potuta paffare, quando è bene ftrutta fi rivuota nel facco, facendola paffare a forza di torcerlo. Chi ne ha gran quantità fi ferve d'un piccolo ftrettojo per fpremere il facco, e così non fi dura tanta fatica. Fatto ciò, fredda che fia, fi lava in acqua chiara, di dove fi leva con una fcummiera; indi fi pone in una caldaja pulita con un terzo d' acqua, e due di cera, fopra un fuoco moderato, toftochè è ben liquefatta, fi verfa in de' vafi di terra di fondo più ftretto dell' imboccatura, mettendovi prima un terzo d'acqua ben calda; la cera vi fi appiglia, e forma un pane della figura del vafo, ed avrà un belliffimo colore fe con effa fi farà fatto bollire paglia, o faggina. Per una giornata non fi tocca, poi fi ftacca, e ficcome le feccie precipitano al fondo del pane, così fi rafchia il di fotto allorchè è totalmente freddo, formando con le rafchiature, e fondate del facco, delle palle, che fi vendono per far tele incerate.

CERFOGLIO. Erba d' orto che ferve di fornimento nell' infalate, la quale fi moltiplica dal feme, fatto ben feccare dopo raccolto, e che fi femina ogni mefe, per averne tutto l' anno, ma particolarmente in Marzo, e Aprile; quando

do è grande si tagliano le foglie, perchè ne butta delle altre: è buono al gusto, risveglia l'appetito, e conferisce allo stomaco.

CERRO. Albero ghiandifero, simile alla quercia, che tiene le qualità, e virtù della quercia, e altri alberi ghiandiferi. Le foglie sono come quelle del sughero, e la scorza come l'edera.

CESATURA. Questo è un lavoro, che si fa l'Estate, perchè è appunto quella stagione propizia ad affocare ogni qualunque sorte di piante; locchè è di vantaggio alla terra.

CETRIUOLO in alcuni paesi chiamato *cocomero*. Sorta di frutto simile alla zucca lunga, ma assai minore, e pieno di bernoccolini. Ama terreno grasso, e fresco: per piantarlo fassi una buca con due zappate, che si riempie di stabbio vecchio, bene smaltito, il quale s'incorpora con la terra all'intorno, e riposata per alcuni giorni, nel mese d'Aprile si pianta. Nato, e cresciuto, si rincalza, e si pareggia la buca; ne'giorni estivi, e asciutti si sollecita il frutto con l'innaffiatura, qual sarà ancor'più presto, e in più copia se si poteranno i rami lunghi circa due piedi.

Il Cetriuolo non è sano, genera de'cattivi umori nello stomaco, cagiona le febbri maligne, e improvvise.

CIANO. *Vedi BATTISECULA*.

CICERBITA. Pianta della quale ve n'è di due qualità, una liscia, ed una ruvida e spinosa. La liscia ha una piccola barba piena di fibroline, il gambo è alto un piede e mezzo; le foglie lunghe, liscie, tagliate, e merluzzate, disposte alternativamente, in cima a'gambi viene il fiore giallo, passato il quale succede il

seme: questa pianta è d'un sugo lattoso, buona a mangiare, e piace assai alle lepri. La ruvida ha le foglie intere, le quali si accostano a quelle dell'indivia, che da' piedi fasciano il gambo; sono d'un verde scuro lucente, e con lunghe spine, dure, e pungenti. La cicerbita è umettante, rinfrescante, e si usa per le infiammazioni di fegato, di petto, e per purgare il sangue.

CICERCHIA. Legume, che butta de' gambi con varj rami alti circa un mezzo piede; le foglie sono lunghe, strette, d'un verde pallido: i fiori che sono bianchicci, macchiati nel mezzo d'un color di porpora nericcio, fanno de' gusci composti di due buccie, le quali contengono il frutto angolare, e bianchiccio: si seminano, e si mangiano come i piselli.

CIÇLAMINO. Fiore, di cui una qualità ordinaria di color rosso si vede in quantità per le campagne detta *pan porcino*; uno ve n'è tutto bianco, ed uno con la bocca vermiglia, ambedue scempi; un altro se ne trova pieno di foglie, e tutte queste sorte fioriscono di Primavera, e tramandano un molto grato odore, assai più d'un'altro bianco che fiorisce in Autunno. Il ciclamino si pone in vasi grandi, con terra grassa, e leggiera alla profondità di due dita, tenendo quelli di Primavera in luogo solatìo, e ombroso quelli d'Autunno. Allorchè dalla spessezza delle foglie si conosce esser ad essi angusto il vaso, si levano destramente, senza smover la terra che gli sta attorno, e si ripiantano in vaso più grande. Si moltiplicano questi tuberi, o con torcere il picciuolo, cavarne il seme, e spargerlo in vasi apparecchiati con terra grassa, e macera, di Pri-

mavera per i fiori di Primavera, e d'Autunno per quelli d'Autunno, tenendogli in luogo solatìo, ed innaffiandoli, nè si trapiantano se non passato il terzo anno; oppure con tagliare questi tuberi cadute le foglie, in modo però che ciascuna parte abbia il suo occhio libero, e non offeso, e seccati che siano i tagli, ricoprirgli di cera da innestare, e ripiantargli ne' vasi con i detti tagli accosto alle bande del vaso, ponendoli vicino della terra magra, essendo tutto il resto pieno di terra grassa, e leggiera, e senza innaffiarli se non dopo che avranno germogliato, acciocchè il soverchio umido non le apportasse nocumento.

La radice del ciclamino bevuta con acqua melata, purga per di sotto dalla flemma, e l'acqua dell'idropisia, e applicata provoca i mestrui: le foglie poste nel vino fanno ubbriacare: sola, o mescolata con mele, ben pesta guarisce le ferite; in impiastro fa disfar la milza; giova alla faccia bruciata dal Sole, e far rinascere i capelli caduti per pelagione.

CICOREA. Pianta nota d'un grand'uso in insalata, che si divide in domestica e salvatica, chiamata ancora *radicchio*. L'indivia pure è una spezie di questa cicorea. Si moltiplica dal seme, il quale ordinariamente si pone in Giugno, e Luglio, ch'è la maniera di averne per l'Autunno. Volendone della buona nell'Inverno, si semina dalla metà d'Agosto fino alla metà di Settembre, almeno nelle terre sabbionose, facendo delle porche larghe cinque o sei piedi per trapiantarvela dopo a file nel mese di Settembre, quando però le pianticelle siano divenute forti; e si semina molto rada, diradandola anche quando spunta troppo fitta, ed

ha bisogno d'essere innaffiata, e sarchiata. Siccome teme molto il freddo, così va ben coperta di concio secco; e per farla imbianchire si lega molto stretta in due o tre luoghi, e si cuopre con molta terra, premendola bene all'intorno, e avvertendo di farlo in tempo asciutto, perchè non marcisca, e di non legarla e interrarla finchè la pianta non è ben compita, poichè facendolo prima diverrà bianca, ma non tenera, attesochè crescendo non resterebbe interrata tutta. Volendola bianca e tenera in pochi giorni si ricuopra in vece di terra con letame fresco, e asciutto. Conservasi molto ponendola sotto la rena in una cantina con la barba in alto. Per averne di tutti i tempi, va seminata ogni quindici giorni dal mese di Maggio fino a' primi d'Agosto. Rispetto alla cicorea salvatica, o sia radicchio, si semina alla fine d'Aprile in terra leggiera, e alla metà di Maggio in terra forte, e si mangia l'Estate tagliata fresca, dopo averla tenuta qualche ora nell'acqua per toglierli l'amaro; e per averla sempre tenera, ad ogni Luna nuova non si tralasci di levare le foglie, quantunque non se ne facesse uso, perchè le nuove ripullulate siano tenere. L'altra spezie di cicorea, detta comunemente radicchio romano, si semina, si trapianta, e si lega per farla imbianchire, appunto come si è detto dell'indivia, nè si coltiva solamente negli orti, ma nasce anche naturalmente ne' luoghi incolti, e serve per insalata tanto cruda che cotta; s'impiega molto ne' purganti, per l'ostruzioni di fegato, e per le febbri: è rinfrescante, apritiva, e astersiva: il suo sugo mescolato con aceto, e olio rosato, applicato alla testa, ne calma il dolore.

CICUTA. Erba che viene posta tra le velenose, della quale v'è la grande, e la picciola. La grande hà la radice simile alla pastinaca, e getta un fusto all'altezza di quattro in cinque piedi con macchie rossiccie, vuoto al di dentro, e le foglie sono come quelle del prezzemolo. Nasce ne' luoghi ombrosi, ne' rimasugli di fabbriche vecchie, e lunghesso le strade in luoghi umidi. Pessimi sono gli effetti che questa pianta produce. La minore poi è tanto velenosa quanto la maggiore. Questa si distingue dalle sue foglie, che rassomigliano al prezzemolo ordinario con un odore cattivo, di basso fusto, di due piedi e mezzo in circa. Ella è minuta, carica di foglie, e divisa in alcuni rami, che terminano d'alcuni ombrelli di fiori bianchi fatti a giglio, che sono diversi dal prezzemolo. Siccome questa spezie rassomiglia molto al prezzemolo nelle foglie, così sono accaduti degli accidenti cattivi a chi con inavvertenza ne ha mangiato, tanto più che questa pianta si ritrova ben sovente ne' giardini, e nelle vigne. Il suo rimedio a chi n'avesse mangiato, è di bere del vino.

CILIEGIO. Albero d'un grand'utile per le ciliege che produce, quantunque la sua sollecita fioritura sia qualche volta soggetta a soffrire le variazioni della stagione di Primavera. Benchè si possano rilevare con le picciole piante nate dalle ceppaje, e dalle barbe de' grossi ciliegi, è non ostante assai più vantaggioso il prendere da' semenzài quelle venute da' nocciuoli piantati a tal'effetto, perchè queste, gettando per ogni parte delle barbe naturalmente sane, e attive, vengono meglio dell'altre, sono più fruttifere, più durevoli, e certamente profittano più in quattro o cinque anni, di quello che

possano mai fare in dieci quelle venute dalle ceppaje. I nocciuoli di ciliege salvatiche perfettamente mature (eccettuate le marasche, e maraschine , perchè producono piccole , e deboli piante) asciutti, e serbati fino al principio d' Ottobre, e tutto Novembre, ch'è il vero tempo di seminarli, sono i migliori. La terra del semenzajo dev' esser sana, leggiera , attiva, di buon fondo , esposta per quanto è possibile al Levante, e mezzo giorno, in luogo da potersi adacquare l' Estate , la quale vangata tre palmi almeno a fondo , e governata ragionevolmente con concime trito, e smaltito, si disponga a solchi fatti col marrone, distanti uno dall' altro poco più d' un palmo , e vi si mettano i semi delle ciliege in una giusta distanza , ricoprendoli con quattro dita di terra che non sia troppo bagnata. Alla Primavera quando cominciano a nascere, si pulisca dall' erbe il terreno, sarchiandolo, e smovendolo con diligenza, senza pregiudicare alle picciole pianticelle, le quali giunte all'altezza d'un palmo, si rincalzino con la terra che resta tra un solco e l'altro, continuando fino al terz' anno a spesso sarchiarle, e pulirle da tutte l' erbe che alla fine d' un tal tempo saranno così belle, e robuste da potersi trapiantare nelle nuove coltivazioni. Ma per fare una stabile e fruttuosa coltivazione di ciliegi, bisogna sapere scegliere l' esposizione del luogo, e adattare la qualità della terra a quella delle ciliege; così il luogo dev' esser calderno , e non totalmente esposto alla tramontana ; e per le ciliege marchiane , napoline , brancoline , duracini , corniole, e simili di razza dura, è necessario che la terra sia perfettamente sana dall' acque interne, attiva;

va;

va, sottile, leggiera, profonda, un poco renosa, o sabbionosa. Le terre un poco più grossolane, purchè non sieno viziose per la soverchia umidità delle acque stagnanti, sono più proprie per le ciliege chiamate San Giovanni, San Piere, imperiali, rose, moscadelle, visciole, e simili di razza più delicata, quivi provano ragionevolmente bene queste sorte di piante, e le ciliege vengono più sane, e di miglior sapore, ma un poco più adagio, e non di quella grossezza, come nelle terre attive, e leggieri, che sopra s'è detto.

Se i paesi sono caldi, composti di terra attiva, leggiera, e di poco corpo, il vero tempo di trapiantare dal semenzajo nelle coltivazioni i ciliegi, è tutto il mese di Novembre; laddove in paesi meno caldi, di terre più grosse, e pesanti, che ritengono l'umidità, si trapiantino dal principio di Marzo fino alla metà d'Aprile, quando la stagione è bella, e la terra asciutta. Fatte le fosse larghe, e profonde quattro piedi, osservando che nelle terre serrate, e costipate, dove si trova il pancone sodo, sono necessarie più larghe, più profonde, e sanate perfettamente dall'umidità con fogne sotterranee; acciocchè non periscono i ciliegi, vi si pone andantemente da per tutto della stipa, o altre frasche verdi, e il doppio per quattro o cinque piedi di distanza in quei luoghi ovo si devono mettere i ciliegi, per maggiormente facilitare lo scolo dell'acque piovane ne' primi anni. Indi si riempiano con la terra già scavata, e messavi sopra una giusta porzione di concime sostanzioso, mescolato un poco con la terra, si piantino i ciliegi sbarbati diligentemente dal semenzajo con tutte le sue barbe,

allargandole, e distendendole per il suo verso naturale, e posti in modo che non restino al fondo più di due palmi, senza pigiare, nè calpestare la terra, in distanza una pianta dall'altra per lo meno di trentacinque in quarantacinque piedi, poichè venendo grossi i ciliegi, apportano con le barbe, e con l'ombra notabile pregiudizio alle semente; per la qual cosa sarebbe meglio metterli vicino alle case, alle terre prative, alle vie pubbliche, e in altri luoghi simili poco adattati alle semente, per approfittarsi dell'utile di questi frutti senza pregiudicare a'beni seminativi. Una volta l'anno almeno ne'mesi di Febbrajo o Marzo si osservi di scalzarli, e tagliare tutte le barbe venute fra le due terre, con tutti i virgulti pullulati all'intorno, per obbligare le principali barbe ad agire più al fondo che sia possibile. Carlo Stefani però dice, che questa pianta gode de' suoi germogli, o ramoscelli vicino al piede, e quando non nè nascano naturalmente, approva il piantarcene.

Due o tre anni dopo trapiantati, quando sono divenuti grossi più d'un manico di vanga, dalla metà d'Ottobre alla metà di Novembre; o dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, s'innestino in luogo proprio, e più alto che sia possibile, lasciandoli qualche picciola sortita sotto l'innestatura, poichè tagliando il fusto basso, senza lasciarvi nessuna messa, o sortita, s'opprime talmente il sugo vegetante, che spesso illanguidiscono, e qualche volta si perdono affatto i pedali. L'innesto si fa a squarcio o sia tronco fresco. (*Vedi INNESTARE*) spaccando nel vero mezzo il fusto, per incastrarvi due marze domestiche, una per parte, con gli oc-

occhj che guardano al di fuori facendovi una fasciatura con tiglio di canapa pettinata, ricoprendola della solita mestura da innesti, la quale si leva, e scioglie alla metà del Maggio seguente, affinchè possano liberamente agire, e crescere.

Finalmente il secondo anno dopo innestati nel mese di Novembre, o dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo, si rivedano, tagliando con diligenza tutte quelle fortite che andassero contro il buon ordine, minacciando confusione, e quelle che volessero troppo ingrossare, equilibrando in questa guisa da ogni parte il nutrimento; e così si seguiti successivamente, tenendoli sempre puliti e netti da tutti i rami inutili, infermi, morti, e rotti nell'atto di cogliere il frutto, e quando sono per maturare le ciliege, giova molto l'innacquarli; e Marziale insegna di tagliare due palmi sopra terra un ciliegio giovane, e spaccato levargli la midolla fino alle radici, quindi unito e legato subito, e coperto di fango, dice, che l'anno avvenire si troverà riunito; che allora questo si debba inserire con marza di ciliegio che non abbia fatto frutto, e che questo sì fatto innesto produrrà ciliege senza nocciuolo. Qual fede meriti in questo Marziale lo dimostra l'esperienza fattane. L'operazione è riuscita a maraviglia: il ciliegio è venuto benissimo; non ha però prodotto le promesse frutta senza nocciolo, ma neppure col nocciuolo. Da ciò imparisi a non persuadersi facilmente di certe bizzarre invenzioni.

Oltre il ciliegio sopraddetto, tre altre spezie se ne distinguono, le quali quantunque non producano frutto, pure sono di ornamento ai giardini

dini facendo un fiore doppio. La corteccia di questo è tirante ad un rosso oscuro, e talvolta con certe striscie biancheggianti, avendo le foglie aguzze, leggiere, e delicatamente lacinate; i fiori nascono a tre a tre, ad anche a quattro, di figura rosacea, con molte fogliette poste in cerchio, e nel mezzo talvolta strisciate di bianco. Queste spezie di ciliegi richieggono la medesima coltura del ciliegio ordinario fruttifero, piantandosi in terreno da ortaglia, in posto solatìo. Si propagano per via d'innesti, che si fanno per ordinario a Luna crescente nel mese di Aprile, e si regolano i loro rami a misura che crescono, col tenerli in mediocre altezza, procurando ogni anno di levargli il seccume.

CIMICATOLA. Spezie d'uva. *Vedi VOLPOLA.*

CINQUANTINO. *Vedi GRANTURCO*, e *FORMENTONE*.

CINQUE FOGLIE. Erba così detta dal fare in cima d'ogni suo ramicello cinque foglie, che rassomigliano quelle della menta; butta molti gambi, e cresce ne' luoghi acquatici. E' vulneraria, astringente, e si usa per lo spurgo del sangue, per la tosse, per l'iterizia, per le affezioni catarrali, per le mosse del corpo, e dissenterìa: la radica fatta bollire in acqua fino alla consumazione del terzo, e tenutane la decozione in bocca, calma il dolor de' denti.

CIPOLLA. Pianta d'orto bulbosa, la quale butta le foglie all'altezza d'un piede; il gambo è tondo, e vuoto, alto tre in quattro piedi, che fa in cima de' fiori, a' quali succede il seme, ch'è grosso come la polvere da cannone, un poco schiacciato da una parte, e mez-

mezzo tondo dall'altra. La barba della pianta è quella che noi chiamiamo cipolla, della quale se ne fa grand'uso nelle cucine: essa è bulbosa, tonda, schiacciata al di sopra, e ricoperta di molte pellicelle bianche o rosse, e d'un odore fortissimo. Le cipolle si moltiplicano solo dal seme, che si sparge un poco rado di Febbrajo, e Marzo, o anche d'Agosto, sempre nello scemar della Luna, in luogo caldo, esposto al Sole, e in una terra bene smossa, stritolata, e concimata, con la quale si ricuopre, e si diradano, se nascono troppo fitte. Amano le terre renose, leggieri, o sassose, adattandosele meno le forti, o frigide; vogliono tre buoni lavori con vanga o zappa, ma non molto profondi; nè devono esser piantate molto sotto, avendo ordinariamente a fior di terra, mentre quando è assai lavorato a fondo il terreno, gettano lunghe barbe, e trovano tanta sostanza, e umidità, che le fa sfogare in fogliame, e non ingrossano quanto quelle che hanno trovato un lavoro superficiale, e sono state innaffiate di rado, oltre di che non sono da serbarsi molto.

Secondo la diversa natura de' terreni, e de' conci, vengono le cipolle di sapore più o meno forte: la bianche sono più dolci, e più stimate delle rosse, e perchè abbiano un sapor dolce, si piantano in una terra renosa, migliorata con del concio ridotto a terriccio, e più d'ogn'altro è buono il letame umano; e si prendono de' migliori semi venuti da quella qualità di cipolle che ha la forma lunga come una pera, e vogliono che il seminare assieme con esse assenzio, menta, o altr'erba odorifera le faccia essere meno forti, e acute. Generalmente

te le cipolle che pajono meno dure nel pigiarle un poco forte, sono le meno acute di sapore.

Allorchè la cipolla ha presa forza, il calore è quello che la fa ingrossare, e maturar presto. Per averne delle molto grandi si spiantano quando sono grosse come una penna di gallina, trapiantandole in solchi nel cipollajo, avendoli prima scorciate le spoglie, e recisa la metà delle barbe, con intridere le rimanenti di sterco bovino fresco, sarchiandole ogni quindici o venti giorni, e levando ogni erba trista. Quando sono grandi, e non ingrossano più, si calpesta tutto il cespo della pianta, perchè le cipolle vengano più larghe e più grosse, e dicono che a levargli, quando si piantano, la prima scorza, vengono più belle. Ne'giorni caldi seccate che siano le foglie, si cavano, e si fanno stare, prima di riporle, con la radice volta al Sole, e perchè siano da serbarsi, conviene che abbiano la pelle finissima, e poche foglie.

In una terra nè troppo forte, nè troppo leggiera, nel mese di Marzo, alla distanza d'un piede una dall'altra, si pongono quelle destinate per il seme, e quando sono cresciuti i gambi, si legano con paglia a de'bastoni fitti in terra, lasciandoli stare finchè divengano gialli, e quasi secchi, acciocchè il seme sia ben maturo prima di raccoglierlo; poscia si tagliano a mezzo i fusti, e legati insieme si fanno seccare al Sole ardente con il seme dentro, il quale dura tre anni non levandolo da' suoi ripostigli, ma cavandolo un anno solo.

La cipolla secca è più sana della verde: ha delle qualità salutari, poichè presa con del fi-

noc-

nocchio, guarisce l'idropisia che principia: applicata con una pezza di panno bianco sopra le percosse, mitiga il dolore: cotta nella brace, e mangiata con zucchero, olio, e aceto, guarisce la tosse, ed è buona agli asmatici: pestata, e mescolata con burro fresco, mitiga i dolori moroidali.

La cipolla scilla, che ha la radice maggiore delle altre, e che per la sua troppa acutezza è quasi velenosa, serve per ingrediente di medicine. *Vedi SCILLA.*

CIPOLLE di FIORI. *Vedi FIORE.*

CIPRESSO. Albero de' più grandi, il quale viene ne' paesi caldi, e sopra i monti; è sempre verde, e folto da capo a fondo; fa un frutto che si chiama coccola di cipresso, in forma di noce, con delle fessure in varie parti o siano spaccature, ch'è d'un sapore molto amaro, dentro di cui sta racchiuso il seme picciolissimo, e angolare. Si semina per lo più ne' vasi al principiar della Primavera, in buona terra arenosa, e asciutta, la qnale spesso s' innaffia, e dopo due anni quando le picciole piante sono giunte all'altezza d'un piede, si mettono nel piantonajo nel mese d'Aprile in una giornata nuvolosa, di dove, venute grandi, dopo esservi state tre o quattro anni, si levano, per porle in formelle cubiche della grandezza di quattro piedi: nè importa, fatta che sia la buca, lasciare stagionare la terra, la quale però non deve essere in luogo umido, ma sano ed asciutto, dovendosi prima innaffiare la buca, e bagnare le radici; come pure se la stagione corre asciutta fa di mestieri innaffiare spesso queste piante; e se la pianta è fatta a fine d'aver legname, dovranno porsi in distan-

za

za quadrata una pianta dall'altra di diciotto o venti piedi.

Il legno di cipresso è gialliccio, quasi incorruttibile, e dove è tagliato l'albero, non rimette più. La coccola è ottimo rimedio nelle dissenterie, e dicesi che sia febbrifuga.

CIRIEGIO. *Vedi CILIEGIO.*

CISTERNA. E' propriamente una conserva d'acqua piovana. Se alla campagna si facessero delle cisterne, o conserve d'acqua piovana, molti paesi non si troverebbero nel caso di vedere nel seccore affetato il bestiame, e i terreni ne ricaverebbero vantaggio per l'uso che potria farsi di queste acque per adacquarli.

Le cisterne debbono esser fatte con buona calce, e puzzolana perchè ritengano l'acqua; vi dee essere il suo *purgatorio*, ch'è un luogo ripieno di sassi e ghiaja di fiume ben pulita, per dove passa l'acqua prima d'entrare nella cisterna, affine che depositando con una spezie di filtrazione per questi sassi tutte le materie grosse, si raddolcisca, e si purifichi: in fondo pure alla cisterna si pone un letto di ghiaja e rena, che contribuisce a conservar l'acqua.

CIVAJA. Nome generico d'ogni legume, siccome ceci, lenti, cicerchie, e simili. *Vedi* a' suoi nomi.

CLARETTO di FRANCIA. Spezie d'uva bianca, che matura dopo la metà d'Agosto, ne fa molta, di grappoli un poco serrati, di figura lunga, di granella mediocremente grosse, bislunghe, e di guscio duro. I capi sono grossi, di colore scuro, con occhj rilevati ad una giusta distanza. Fa i pampani grandi, di pianta rotonda, molto vellutati di sotto, con gambo vermiglio pieno. Vuole il clima caldo, il

il suolo leggiero, sottile, e asciutto. Il vino ha il color di paglia, ed è sottile, sciolto, e spiritoso, ma di non molto odore; buonissimo a bever-si solo.

V' è anche la rossa; che non differisce da questa, se non che fa i grappoli più sparti, i capi sono rosseggianti, i pampani poco vellutati, ed il vino matura tardi, e riesce meglio mescolata con altr' uve che sola; richiede lo stesso clima, e terreno.

COCOMERO, in varj paesi, nominano *Anguria*. Frutto di forma tonda, di buccia verde, di midolla acquosa, e di grato gusto ne' caldi ardenti. Il luogo per i cocomeri vuol' essere in pianure calde, dominate dall' aria, e dal Sole; con un buon fondo di terra grassa, pastosa, leggiera, che stritoli, purchè non sia troppo arenosa, nè tanto forte che faccia nell' estate delle aperture, e molto meglio se vi sarà il comodo di poterla adacquare. Tra i primi e i venti d' Aprile, quando la terra è asciutta in modo da potersi facilmente lavorare, si vanga tre palmi a fondo, stritolandola bene, e ripulendola da tutta la gramigna, ed altre erbe, con dare alla superficie un poco di declivio per lo scolo dell'acque piovane; quindi erpicata varie volte per più versi, circa i venticinque di Aprile si facciano coll' aratro grande i solchi larghi quasi due palmi e mezzo compreso il lembo, e poi con il marrone s' unischino due solchi insieme, tirando il lembo o sia ciglio d' uno ridosso dell' altro, in modo che formino una sola porca larga circa cinque palmi, la quale dalla parte di levante resti bassa al pari del fondo del solco fatto con l' aratro, e dalla parte di ponente resti sollevata tutta l'

al-

altezza del lembo, non tanto per facilitare lo scolo dell'acque, quanto ancora perchè i semi godendo del calor del Sole più presto germogliano, e prendano maggior forza, e vigore. Preparate così le porche, si facciano in mezzo di esse con la vanga le buche larghe per ogni verso, e profonde due palmi e mezzo, distanti ciascuna circa dodici palmi, e distribuite in *quincuncem*, ponendovi in ogni una uno stajo e mezzo del concime che si dirà in appresso, ricoprendolo di terra bene stritolata, senza pigiarla, e facendovi in mezzo alla buca, per il lungo della porca, coll'occhio del marrone un picciolo solchetto profondo due dita, e lungo un palmo, coll'avvertenza che sopra il concime vi resti almeno l'altezza di quattro dita di terra: si mettano separatamente in ciascun solchetto otto o dieci semi neri, stati prima a rinvenire tre o quattro giorni nell'acqua pura, i quali si ricuoprono leggiermente di terra sottile, un poco renosa, e tutto questo si faccia in tempo che la terra non sia troppo bagnata.

Parlando ora della qualità, e modo di preparare il concime, nel mese d'Ottobre levate le vinaccie dal tino, si prenda metà letame di cavalli biadati, un quarto concime di pecora, e un quarto vinaccie, ponendo il tutto assieme in luogo difeso dalle pioggie, mescolandolo, e stritolandolo ogni quindici giorni, acciocchè nello smaltire divenga tutto d'una medesima pasta; e se restasse troppo asciutto, come qualche volta accade, e non potesse per tal causa fermentare, vi si getti tant'acqua da bagnarlo un poco, e subito si rimescoli, tenendolo sempre ammontato e ammassato insieme. Al principio

cipio del mese di Marzo si accresca la massa di detto concio con due quinte parti, una di sterco di colombi, l'altra di lupini scottati in una caldaja, e se è possibile vi s'aggiunga un'altra quinta parte di cessino, o sia pozzo nero, rimescolando ogni cosa insieme.

Ma torniamo alle piante de' cocomeri. Dieci o dodici giorni dopo nati, allorchè dal loro vigore possono distinguersi i migliori, se ne lascino due soli gambi de' più belli per buca, sbarbando gli inferiori, e quando hanno tre o quattro foglie, si zappi da per tutto la terra, rincalzando i gambi fino alle foglie, con abbassare un poco le porche dalla parte dell' aria di ponente. Va nuovamente zappata la terra, riducendola piana nel rincalzare con diligenza le piante, allora quando hanno i tralci lunghi circa un palmo e mezzo, voltando le punte di essi sterzatamente per tutti i versi del campo, acciocchè resti tutto ricoperto il terreno. Dopo fioriti e legati i cocomeri, cominciando ad ingrossare, si prendano con maniera per il gambo, e si posino in terra dalla parte del fiore, che in tal guisa verranno con maggior comodo più grossi, e di miglior figura. Allora devonsi tagliare i tralci piccoli, nati da' tralci grossi che hanno prodotti i cocomeri, e questi si spuntino lontani due piedi da' medesimi cocomeri; ma se la persona che dee fare una tal potatura non è intendente e pratica, sarà meglio tralasciarla, per non cagionare più danno che utile con il taglio de' tralci buoni in vece de' cattivi, e conseguentemente con la perdita di molto frutto. Venuta la stagione calda, verso la metà di Luglio, se le piante patissero seccore, vi s'introduca placidamente l'acqua, fin-

chè ricuopra tutto il campo, e si lasci stare così coperto o per una notte, o per cinque o sei ore della mattina. La bellezza, e perfetta qualità de' cocomeri farà conoscere l'utile delle fin quì descritte regole.

Cocomero salvatico, detto anche *asinino*. Ha le foglie più ruvide del domestico, bianche al di sotto; i tralci sono talmente ruvidi, che a toccarli pungono come spine. I fiori sono gialli fatti a stella, i quali nel crescere divengono come una ghianda, ma più grossi però, e più lunghi, ricoperti d' un pelo che ha dello spinoso per la sua acutezza

Tutta la pianta è d' uso in medicina. La radica è astersiva, digestiva, e mollificante: il sugo di cocomero salvatico, chiamato *Elaterium*, serve a molti mali, e particolarmente per purgare di sopra, e di sotto.

CODA di LEONE. Pianta che si chiama *Marrubio*, *Cardiaca*, *Siderite* come anche *Leonuro*. Getta un fiore vaghissimo, ed incomincia a fiorire verso la metà di Settembre, e fa pompa di tante come fiammelle, quanti virgulti tiene, che per la sua vivezza accende il desiderio di vagheggiarlo. Si dice, che questa pianta fu portata dal Capo di buona Speranza, promontorio dell' Africa. Si moltiplica o per via de' semi, de' quali grandemente abbonda, o col levar i rampolli, che quasi subito piantati germogliano. Si conserva con maggior facilità ne' vasi, che in terra, poichè così si può ritirare, quando è necessario, nelle stanze per ripararla dal freddo, di cui molto teme, e gli è grandemente nocivo. Ve n' è un' altra spezie, che nasce ne' seminati, la quale chiamasi anche Fiammina, e questa il fa morire, e li abbrucia come

me fuoco; che però si deve necessariamente sradicarla.

COLCHICO. Fiore di diverse spezie: il più stimato è il doppio di color vinato, macchiato dello stesso colore, chiaro, e scuro, che fiorisce in Autunno. Vuole quattro dita di profondità, e di distanza, in buon terreno, macero, di dove si cava solo per isgravarlo, e subito si ripianta. La sua radice è gustosa, e dolce al palato, ma talmente nociva al corpo umano, che lo riduce a morte.

COLLO di CAMELLO, detto anche *Narciso di lunga cervice, e coronato*. Fiore del quale se ne trovano di tre sorte, il bianco scempio, e doppio, e il bianco pallido. Il bianco scempio dilata sei foglie, in mezzo alle quali sorge un calice lineato di rosso all' estremità. Il bianco pallido è minore, ma di fiori più copiosi, facendone quattro o cinque per gambo, con il loro calicetto giallo. Il bianco doppio può veramente dirsi *narciso coronato*, poichè tra le molte foglie solleva il calice di color d' oro, fregiato nell' orlo con una linea rosseggiante a guisa di corona. Amano un luogo poco solatio; terreno grasso, e macero, e la profondità di quattro dita, e mezzo palmo di distanza uno dall' altro, ricuoprendoli con terra da ortaggi; passati i tre anni si levano per staccar loro il soverchio moltiplico.

COLMARE. Dicesi delle terre nelle quali s' introduce l' acque torbide de' fiumi ad effetto che vi deponghino. Allorchè si ha la comodità d' un fiume, o torrente, da cui poter prendere le acque torbide, e per via d' un canale con la sua caterrata condutle in un terreno basso, palustre, ed umido; si circonda primie-

ramente il terreno d'argini capaci di sostenere quella quantità d' acque, che conviene introdurvi proporzionatamente all' estensione della colmata, in fondo alla quale vi dev' essere un' altra cateratta, di dove dar esito all' acque, quando per aver deposto sono divenute chiare; avvertendo che se il terreno da colmarsi fosse talmente vasto, che bisognasse dividerlo, e colmarlo un pezzo alla volta, fa d' uopo cominciar sempre a colmare il punto più basso, e venir di mano in mano al più alto, per non trovarsi poi costretti a far nuove gravose spese per poter finire la colmata. Alzato così il terreno, e reso sano, e asciutto, s' incomincia dal seminarvi delle biade serotine, cioè saggina, granturco, miglio e panico, che vi vengono in abbondanza, sfruttando quella terra troppo calorosa, e non atta a produrre il grano se non il terzo anno.

COLOMBAJA. Luogo fatto per starvi i piccioni, che dev' essere per quanto è possibile discosto dal più abitato della casa, fabbricato di pietre riquadrate con poca calcina, e senza legnami per difendere i piccioni da' sorci; giustamente elevato, imbiancato dentro e fuori, voltato al mezzodì, con un ripiano di pietra e mattoni al di fuori, perchè i piccioni vi si possano posare, e secondo l' Era, dev' esservi ad una giusta distanza dell' acqua, che corra leggermente, ove possano sciaquarsi, e altr' acqua stagnante, o con arte preparata, non molto fonda per abbeverargli l' Estate. Nella Colombaja si mettono quanti nidi o cestini che si vuole, e questi, o di vinchi, o di terra, scavati nel muro: il prim' ordine va alto quattro piedi da terra, e il più alto tre piedi distante

dal

dal palco, e coperto d' un asse. I Piccioni sono del padrone della colombaja finchè mantengono l'abito di tornarvi, ma se lasciano di ritornarvi, dopo un certo spazio di rempo (è varia la determinazione di questo tempo) appartengono al padrone della colombaja che hanno scelta. E' proibito espressamente l' ammazzare o prendere in qualunque forma i piccioni. *Vedi PICCIONI.*

COLOMBI. *Vedi PICCIONI.*

COLOMBINA. Sterco di piccione, ottimo per il molto calore che contiene in sè, e che per ciò estirpa mirabilmente la gramigna: si dà avanti il verno alle viti, e altri alberi, in modo però che non tocchi la radica di quelli, ma scoperto si lascia alle nevi, e a' ghiacoi, volendolo adoprare la Primavera, o si sparge per tempo sopra i seminati, o si fa stare tre mesi in acqua, con la quale si può innaffiare qualunque pianta illanguidita per frigidità di terreno, o che ami il caldo; e lo sterco asciutto, e stritolato, si potrà dare con singolar vantaggio a qualunque pianta, o seme.

COLONNE, o COLONNELLI. Sono i migliori sostegni che possano mettersi alle viti in quei luoghi ove si tengono a filari; si fanno di quercia, segati in quadro alla grossezza di sei in sette pollici per ogni parte, e di lunghezza sei piedi, e un quarto le colonne, e cinque piedi e un terzo i colonnelli. Non dovrebbe un economo agricoltore spaventarsi per la maggior spesa che vi vuole in questi, che ne' pali, poichè facendo un giusto esame vedrà quanto gli venga amplamente ricompensata. Oltre al difender la vite per la loro grossezza e solidità de' pericolosi effetti del gelo, e de' venti; dure-

ranno fino a quarant'anni se prima di adoprarli stati sieno per qualche anno nell' acqua a purgarsi; dovecchè i pali non sono sì resistenti, forti, e conviene frequentemente rinnovar la spesa. Per purgare, e render più durevoli le colonne, e colonnelli, segati che siano, si pongono in una buca piena d' acqua, ove si lasciano per un anno almeno, e meglio se vi staranno di più, soprapponendovi delle pietre o altri pesi perchè restino sotto l' acqua, e non galleggino. Alcuni per adoprarli subito fatti, senza indugiare il detto tempo, praticano di avvampare e abbruciacchiare quella parte che deve entrar nella terra, e quantunque così non si corrompano sì presto, pure non sono di tanta durata, quanto quelli tenuti nell'acqua.

COLOQUINTIDA, detta anche *appio amaro*, ha le foglie e i tralci simili al cocomero salvatico, ed è la pianta della zucca salvatica, chiamata dagli antichi morte delle piante, perchè fa morire l'altr'erbe a se vicine, talchè la terra all' intorno pare bruciata. Ha le foglie ample, pelose, ed i suoi rami serpeggiano come la zucca sopra la terra, e simile nella sua picciolezza è il frutto, essendo grande quanto un' arancia. Evvi il maschio e la femmina: il maschio esternamente è lanuginoso d' un giallo alquanto nero, duro, e grave; la femmina, ch'è la più lodata, è bianca, liscia, leggiera, con la midolla interna bianchissima, ed è buona a far pillole per sciogliere il corpo; opera però con violenza, arrecando degli struggimenti, e aprendo talmente le vene che ne fa escire il sangue, cosicchè ha bisogno di correttivo. Una tal violenza nell' operare accade più che altro in quella che non è ben matura, mentre se

sarà

farà nata in un terreno arenoso, e colta nell' Autunno, allorchè cangia il suo colore di verde in citrino, segno di maturità, non produrrà effetti cotanto perniciosi.

COLSAAT, o KOLSAAD. Nome Fiammingo che danno ad una spezie di cavolo rosso, che forse è il cavolo rapa chiamato da' Toscani, il di cui seme è simile a quello della rapa, ma più nero, e più grosso, e si coltiva diversamente, seminandosi a mano da' primi d' Aprile fino in Giugno, in buona terra, grassa, umida, e ben lavorata, ricoprendolo con passarvi sopra l' erpice. Si dà verde a' bestiami dal mese di Settembre fino a Dicembre; è buonissimo per ingrassare le vacche, e tosandolo, ributta. In tutti i Paesi Bassi ne seminano assai, ed è una buona entrata per la quantità dell' olio che si estrae dal seme per bruciare, per ungere le lane ecc. ed è lo stesso di quella che in Francia chiamano *huile de navette*. Per lo stesso effetto di ritrarne l' olio dal seme, se ne è introdotta la coltura anche in varj paesi della nostra Italia.

COLTIVARE. Diversi sono gli esami che devono farsi prima di porsi a coltivare, per conoscere se sia vantaggioso, per non gettare inutilmente il denaro, e la fatica. Si consideri la qualità del terreno (*Vedi TERRA*); la stabilità del fondo, che trattandosi di monti o colline, si osservi se possa smottare, o dall' alto calarvi il terreno, se le acque venendo precipitosamente al basso, possano farvi considerabili e dannose rosure, o se la loro forza possa venir riparata da muri, e acquidocci, e in qual forma vadano questi diretti, potendo servirci di regola i torrenti, e gli scoli dell' ac-

que piovane. Per afficurarfi della qualità, e fondo del terreno, farà affai concludente il farvi delle buche larghe e profonde almeno quattro piedi, che così vedremmo quanto fondo di terra vi fia, e le diverfe qualità di ftrati che poffono trovarfi, come pure fe vi fieno acquitrini, o gemitivi interni d'acque, per ripararvi: nè farà inutile cofa il riempire fubito fcavata una di dette buche con la medefima terra, calcandovela nel rimetterla dentro, perchè fe ne avanzerà, farà fegno di terreno buono per grani, per viti e pafture, fe riempirà per l'appunto la buca, e di poco valore la giudicheremo, fe ne mancherà. Le fuddette buche oltre il farci comprendere la qualità del terreno, ci faranno anche vedere la di lui profondità, e qual terreno gli ftia fotto; imperciocchè il miglior terreno fe non è più fondo d'un piede, e fe fta fopra uno ftrato di creta foda, o di dura pietra fredda non è così fertile quanto un terreno inferiore di maggior fondo, e fituato fopra calda pietra da calcina, o fopra rena o ghiaja, attraverfo della quale poffa fcorrere la fuperfluità dell'umido, fenza riftagnarvi a infracidire le radici delle piante, come fuccederà nel primo cafo. Si dee però aver riguardo al clima, mentre in qualche parte poffono effer più fruttifere le crete fredde ed umide, di quello che non lo faranno le altre. *Vedi COLTIVAZIONE* e *TERRA*.

COLTIVATORE. E' una fpezie d'aratro compofto di diverfe parti, che fi ufa particolarmente in Francia per lavorare le terre. Vedafi il Trattato della coltura delle Terre di M. du Hamel, e vi fi troverà la defcrizione di diverfi coltivatori ftati inventati, con le fue figure, fen-

senza le quali inutile sarebbe stato il dare quì alcun ragguaglio.

COLTIVAZIONE. Si riferisce questa parola non solo alla lavorazione delle terre già poste a sementa, come ancora al dissodare quelle incolte, e ripulirle a cultura. Siamo in un Secolo in cui ciascun parla di coltivazioni, e più d' ogn' altro di nuove coltivazioni; e quanti pur troppo di questi che intraprendono a ridur terre, acciecati da un vano piacere d' aver vaste campagne in cultura, non conoscono il loro interesse, perchè trascurano le già coltivate. Io consiglierò i buoni Agricoltori a ben coltivare le terre di già lavorative prima di dissodarne delle nuove, poichè più frutto ricaveranno da poco terreno ben coltivato, di quello che da molto mal lavorato.

Volendo fare una coltivazione, avanti d' effettuarla è importantissimo esaminare la qualità del terreno (*Vedi TERRA*), e quindi bene e stabilmente idearla (*Vedi COLTIVARE*).

Se il terreno da nuovamente coltivarsi è a bosco, dopo tagliato tutto il legnamé, convien cavarne le ceppaie, estirparne le radici, e pulirlo dagli sterpi. Questo può farsi in differente maniera, o dando fuoco, o sbarbando i detti sterpi: ma per varie ragioni non credo l' uso del fuoco in questo caso il più vantaggioso, poichè non libera dal dover poscia con iscavi estrarre le ceppaie e le barbe che impedirebbero i lavori, e nuovamente ripullulebbero, oltre di che la superficie del terreno de' boschi suol essere ordinariamente grassa, e feconda, mentre gli alberi andando a fondo colle radici a procurarsi il nutrimento non la spogliano di sughi, e le foglie che continuamente cadono vi fan-

fanno uno strato di fertile terriccio, cosicchè non abbisogna delle ceneri degli sterpi per esser fertilizzata, nè dell' azione del fuoco che la scompagini, e che anzi con pregiudizio la prosciughi. Che se si estrarrà ogni cosa con escavazioni, queste la disporranno benissimo ad esser concotta da' ghiazzi dell' Inverno, passati i quali un semplice lavoro alla Primavera basterà per potervi seminare del grano marzolo, ed averne un abbondantissima raccolta.

Nelle terre incolte, le quali producono puramente ginestre, ginepri, pruni, e simili, siccome variano le circostanze, poichè questa terra suol esser risecca e soda, nè ingrassata come ne' boschi dalle foglie degli alberi, che cadute sul terreno vi trattengono l' acqua delle pioggie, e infradiciando servono d' un ottimo governo; così quì può giovare l' uso del fuoco, il quale colla sua attività aprirà una quantità di pori, e la ridurrà quasi spugna assorbente le influenze dell' aria, e delle rugiade. Ecco in qual modo bruciano in alcuni luoghi queste qualità di terre. Nel colmo dell' Estate con una spezie di marra staccano tutta la superficie in piote al più possibile d'un egual grandezza d'otto in dieci pollici, per ogni verso, e grosse circa tre pollici, le pongono per ritto a due a due appoggiate una all' altra affinchè si risecchino: prosciugate che siano ne formano ripartitamente qua e là pel campo diversi piccioli fornelli nel seguente modo. Per l'altezza d'un piede in circa rizzano colle dette piote poste per piano una spezie di muraglia in giro di diametro un piede e mezzo, lasciando dalla parte che domina il vento un' apertura a guisa di porta per accendere il fuoco, sopra del-

della quale pongono un legno, che ſerve d'architrave; riempiono l' interno della muraglia con legna minute, fraſche, ed altra materia combuſtibile, e terminano il fornello formandovi con delle medeſime piote una volta, prima di chiuder la quale danno fuoco alle legna, e acceſo che ſia ſerrano con piote la porta, e l'apertura laſciata al di ſopra, oſſervando di turare le troppo grandi fiſſure che ſi formaſſero, affinchè il fuoco non ſi conſumi troppo preſto, in modo però che non reſti ſoffogato. Terminata l'azione del fuoco, e raffreddata la terra la ſpargono ugualmente per tutto il campo, e con un leggier lavoro la meſcolano con quella della ſuperficie, preparandola poſcia con altri più profondi lavori a ricevere nell' Autunno veniente la ſemenza del grano, ovvero di vena o ſegale per iſmorzare il primo anno il troppo ſuo calore. La non piccola fatica che ſi ricerca in queſta operazione vien ricompenſata dalla fecondità del terreno, rendendoſi fertile più che in qualunque altra forma, quello però che merita rifleſſione, ſi è, ſe queſta fecondità ſia durevole e vantaggioſa, o paſſeggiera e pregiudiciale. L'eſperienza, per vero dire, da tutto il luogo di dubitarne, poichè le terre più volte bruciate divengono leggeriſſime, e diminuiſcono la loro fertilità, e ciò può ragionevolmente crederſi che dipenda perchè una parte di queſta terra ſi bruci troppo a guiſa di mattone, e per conſeguenza divenga ſterile. La più ſicura maniera adunque ſarà dopo, aver tagliati tutti gli arboſcelli e ſpini, paſſarvi tanto per lo lungo quanto al traverſo con un aratro a coltelli, tirato da più para di buoi, il quale reciderà e ſolleverà tutte le radici, di

modo



modo che estratte dal terreno, e ammontate qua e là pel campo, potranno bruciarsi, e spargerne dappertutto le ceneri. In questa guisa non si correrà il pericolo di troppo bruciare la terra; le aperture fatte da' coltelli la renderanno più facile ad ararsi; le ceneri delle piante, e delle radici la fertilizzeranno, ed i successivi frequenti lavori accompagnati da' letami la manterranno in questa fertilità.

Il Marche di Turbilly autore d'un picciolo libretto pubblicato in Francia negli scorsi anni, intitolato *Discorso sopra la coltivazione delle incolte e sterili campagne*, divide le incolte terre in tre qualità: cattive, in differenti, e buone. La prima qualità la descrive per una sorta di terra, il di cui superficiale strato consiste in calda e bruciante sabbia mescolata col limo, atta ad esser calcinata; e la seconda per simile alla prima, il di cui superiore strato è un leggiero, sabbionoso, e renoso suolo, ma incapace di calcinarsi. Ambedue queste qualità possono, egli dice, e mostra come lo possono, essendo coltivate, divenir vantaggiose, perchè uno strato di grassa terra marnosa o cretosa comunemente trovasi sotto di esse con facilità, e poco distante dalla superficie loro. Il Marchese raccomanda, e descrive particolarmente lo strumento chiamato Trivello, col quale possiamo scoprire se sotto le menzionate terre incolte siavi il sopracitato strato di grassa cretosa terra, nel qual caso possono esser rese fruttifere al sommo mescolando insieme questi due strati, che può farsi con piccola spesa; e da questo noi possiamo vedere la ragione perchè la quercia, il faggio ecc., come dice Virgilio.

...quae

. . . . . . quæ quantum vertice ad auras
Ætherias, tantum radice in tartara tendit.

profitta bene in molte terre che vedonsi essere sterili, e non profittare in altre le quali producono tanto biada che fieno. *Vedi TERRA* ove si è parlato delle terre sterili.

Le pasture e prati volendoli ridurre a terre seminative, si comincierà dal fenderle con un aratro a coltelli, sì per lo lungo, come pel traverso; quindi con un aratro da rivoltare la terra sarà facile il dividere la codega erbosa dove hanno tagliato i coltelli, e sollevare le radici in aria, e l'erba al di sotto, mentre i ghiacci e le pioggie dell'Inverno disfaranno queste piote, le radici concotte periranno, e l'erba infradiciando servirà di governo al terreno.

Se la coltivazione dev'essere puramente a grano, o altre biade, servirà un sterro di circa due piedi, lasciandolo dopo fatto per un mese scoperto all'intemperie dell'aria; ma se alle viti, olivi, o altri frutti, se non per tutto, ne' filari almeno delle piantate, bisogna farlo largo e profondo più di quattro piedi; e se è fossa, vi s'aggiugne in fondo di essa di qua e di là il foggrotto, o sia scavo di un piede, lasciandolo stare un'anno scoperto, perchè la terra col benefizio de' ghiacci, e del Sole si concuoca, si stritoli, e divenga leggiera, e soffice. Quanto a' sassi che si trovassero nello scavare, se sono grossi, e forti da resistere all' aria, potranno servire per i muri, e al contrario se piccoli, e che si stritolino allo scoperto, si porranno in fondo per le fogne delle fosse; e se per disgrazia s' incontrasse in degli al-

alberisi cultellini, galestri, e bardelloni, essendo in poca quantità, si faccia lo scavo più profondo, e si sotterrino sotto le fogne delle fosse; se sono molti, si tralasci la coltivazione, piuttostochè avere un campo ripieno di scappiole. Nè è sempre utile il rompere, e disfare i massi che s'incontrano, quantunque alcuna volta guastino l'ordine della coltivazione, e la dirittura de' filari, poichè accade che in qualche luogo servono di sicuro ritegno del terreno, il quale senza di essi sarebbe trasportato dalle pioggie, e in questa guisa le piante, trovandovi più che altrove di che sostentarsi vi provano meglio: che se disfarsi si volessero certi massi di natura quarzosa, oltre la grave spesa, pregiudicherebbe al campo, riempiendolo d'una gran quantità di scappiola, dannosa alle piante, a' lavoratori, ed alle bestie. Un giudizioso esame farà determinare il saggio coltivatore, e risolvere ciò che gli possa essere più vantaggioso.

Procurisi inoltre di fare i filari più diritti, e meno interrotti che sia possibile, perchè non impediscano i lavori; che le fosse abbiano il suo declive per lo scolo, facendovi anche de' contraffossi e scannafossi se l'umidità del terreno lo richiede; che i divelti, o filari sieno discosti dalle mura e ripe almeno quattro piedi, gli olivi diciotto in venti piedi, e gli altri frutti dieci piedi per lo meno, acciocchè le barbe abbiano luogo di dilatarsi, altrimenti non farebbero profitto alcuno; che da un filare all' altro vi corra almeno quaranta piedi, perchè le piante non aduggino le semente, e ne' filari gli olivi siano distanti uno dall' altro quaranta piedi, con che però gli olivi, e frutti corrispon-

dano

dano fra di loro in isquadra, e fra le viti e qualunque pedale di frutto vi corra la distanza di quattro piedi, osservando, che se tutte queste distanze saranno maggiori, faranno le piante certamente miglior prova.

Quanto a' lavori da farsi ne' campi così ridotti, e come questi vadano diretti. *Vedi LAVORI.*

COLTRO. E' un ferro grosso in forma di coltello fitto nella stiva dell'aratro, che serve per tagliare la terra, e le barbe, e fare strada al vomere che ha un solo orecchio, e manda la terra tutta da una parte. Questo ferro è assai buono per i terreni non sassosi: si usa solo senza il vomere con molto vantaggio per tagliare la codega de' prati prima di concimarli, affinchè la pioggia sciogliendo i sughi de' conci, gli faccia facilmente penetrare nella terra per l'aperture fatte dal coltro. Vedi il più volte citato M. du Hamel.

COLUMBARIA, o COLOMBINA. Pianta la quale cresce nelle macchie, e su' muri; i suoi gambi sono alti un piede, le foglie tagliate, i fiori turchini, e crescono a spiga. Ella è calida, cefalica, e vulneraria, si usa nelle affezioni del capo cagionate da freddo, nelle malattie del petto, ostruzioni di milza, e nell'iterizia: la decozione di tutta la pianta libera da' calcoli, guarisce le piaghe: i suoi fiori mescolati con la farina di segala e chiara d'uovo, applicati in impiastro, guariscono la pleurisia.

COMINO. Spezie di pianta molto simile al finocchio, il seme della quale viene a noi di Levante, e si chiama collo stesso nome. Si semina e si coltiva anche a Malta nella maniera stessa del formento. Il suo gambo è quasi alto più

più di un piede; il fiore è bianco, e piccolissimo; al fiore succede il seme, bislungo cannellato leggiermente sul dorso di color cenerino, e d'un sapore aromatico. Si dà a'cavalli stalloni e a'tori per incalorirli, così pure a'piccioni, i quali ne sono infinitamente avidi, affine d'eccitarli ad una maggior propagazione. E'buono nelle vertigini, nelle coliche flatose, e nelle timpantidi. Se ne ricava un olio per espressione, che usato cautamente e con moderatezza, è un eccellente rimedio ne'mali reomatici.

CONCIARE. Vale castrare gli agnelli, e vitelli, lo che dee farsi il sesto, o l'ottavo giorno della Luna crescente.

CONCIMAJA. Luogo ove s'ammonta il concio, che dev'esser vicino alla stalla, sopra una terra soda, la quale non succhi l'umidità nè le acque, che sono fino ad un certo segno necessarie per la putrefazione de'vegetabili, e perciò non vanno tenuti i conci nella concimaja troppo asciutti, e a quest'effetto le buche sono migliori delle concimaje a pendìo; ma si osservi che un'egual pregiudizio gli arreca un troppo abbondante umido, onde vi si fanno i suoi scoli di dove sgorghi l'eccesso d'umidità, la quale possa rigettarsi sopra il letame, quando si crede a proposito. Se la concimaja è a pendìo senza buca, le pioggie e acque che scolano, portano via i sughi del letame, che in breve tempo se ne trova affatto spogliato; ond'è che il Sig. *Plucche* Autore dello Spettacolo della Natura, loda le concimaje che hanno una tettoja, ad oggetto di riparare i conci dalle pioggie, che col dilavarli, gli riducono a una materia del tutto priva di sostanza. La tropp'aria ritar-

ritarda la putrefazione; il Sole, e il vento trasportano i sali, e gli olj volatili, tanto necessarj a porre in azione il sugo vegetante delle piante; onde per isfuggire questi inconvenienti crederei bene che la concimaja fosse in luogo ombroso, circondato d'alberi, e che vi possano solo liberamente dominare i venti del settentrione, e del levante, massime durante l'inverno, mentre questi due venti in tale stagione sono più degli altri pregni di quelle nutritive particelle tanto proprie alla vegetazione.

E siccome le bestie nel sortire della stalla spesse volte si scaricano, così è bene che la concimaja sia in situazione tale, che nell'andar l'armento al pascolo vi passi di sopra, poichè quivi depositerà i suoi escrementi.

CONCIMARE. *Vedi LETAMARE, STABBIARE*. Columella nel prescrivere il tempo di concimare le terre, dice, che in quelle che devonsi seminare in Primavera vi si ponga in tempo d' Inverno a piccoli mucchi, e a luna calante; e in quelle da seminarsi in Autunno, nel mese di Settembre. Crescenzio è di sentimento che si possano concimare i campi in ogni stagione, se nel medesimo giorno si cuoprano con la terra. Per la quantità è certo che non ve ne vuole nè troppo, nè poco, e che le terre umide ne richiedono più delle altre: trainato che sia ne' campi, e distribuito in principio a piccoli monti, e qualche tempo avanti di seminare si sparga sopra la terra, e per mezzo d'un buon lavoro si sotterra in maniera che non comparisca quasi punto al di fuori, procurando di spargerlo egualmente per tutto, mescolando bene con la terra, di modo che divenga un sol corpo.

Il terreno che dev'essere feminato a grano o altre biade farà molto utile il concimarlo nella maniera seguente. Segato il grano, si facciano rompere le terre con riaffondare gli stessi solchi vecchi, si sparga il concime in fondo di detti solchi, poi si formino i solchi dov'era la porca, facendo cadere la terra sopra il concime; prima di feminare si riprofondino i suddetti nuovi solchi, di modochè le porche vengano dove l'anno antecedente erano i solchi, e i solchi dov'erano le porche. Da ciò ne accaderà, che la sementa si farà in quella parte di terreno, che l'anno avanti per esservi i solchi non era feminato, che il grano avrà sotto le sue barbe il concime da tirarne il sugo necessario; che il calore di detto concime (quale non sia però in eccedente quantità da bruciarle) preserverà le barbe da'ghiacci dell'Inverno. Un maggior vantaggio se ne ricaverà l'anno seguente, mentre approfondando i solchi, e concimandoli come sopra, nel riempirli con la terra de'solchi che si faranno in mezzo alle porche, si verrà a sollevare il concime dell'anno antecedente, che resterà mescolato con la terra superiore nelle nuove porche, sicchè la sementa avrà sughi tanto sotto che sopra da poterne rittarre la sua sostanza.

La filiggine è un ottimo concime per le terre poste a grano, spezialmente se il terreno è freddo.

Le ceneri date alle terre, e in particolare a quelle fredde ed umide, sono molto utili; e debbono riguardarsi come la quint'essenza del governo, non solo perchè sono fruttifere al grano, e lo fanno crescere ad una considerabile altezza, ma perchè ancora distruggono l'erbe

cat-

cattive, purgano le pasture, dovecchè il concio, sopra tutto quando è fresco, le fa moltiplicare a motivo della sua crudezza. Si è osservato che la cenere mescolata con il grano l'indurisce a segno, che a fatica si schiaccia mordendolo; lo difende dalla volpe, quand'anche avesse uno o due anni, ma bisogna smoverlo ogni giorno, e pulirlo bene.

La calcina fa gran miglioramento a' terreni sabbionosi, leggieri, e sopra un'arida sabbia; l'umida e fredda rena ne riceve minor vantaggio, e assai meno ancora di tutte la fredda argilla. Nella provincia di *Leicester* nell'Inghilterra la spargano sopra le terre a grano nell'atto di seminarlo; ma sopra quelle a orzo lo fanno al penultimo lavoro, per timore che spargendola con esse possa abbruciarlo allorchè spunta. Mescolata però col letame o colla melletta cavata dal fondo de' fossi o fiumi opera assai meglio di quello che separatamente, come in particolare è stato osservato nella provincia di *Shrop* nell'Inghilterra stessamente, ove mescolano il letame e la calcina insieme, circa venti carrette del primo con venti staja della seconda in un jugero di terra; e nelle terre di *VVestmore* raccolgono il più bell'orzo perchè le ingrassano colla calcina e sterco di vacca uniti insieme. M. *Erelyn* (p. 306.) è di sentimento di mescolar la calcina col tufo, formando degli strati uno sopra l'altro alternativamente, e così ammontata lasciarla stare per sei mesi: in questo modo pretende, che divenga tanto ricca e pastosa, quanto a disfarla e ridurla come la cenere, e che apporti alle terre un molto più durevole vigore, di quello che ad usarla sola in una maggior quantità, e senza pericolo di bru-

ciarle, o spossarle della virtù vegetativa che potessero conservare.

La natura della calcina sopra le terre è come quella della creta, che opera all' ingiù, e però è bene il lasciarla sparsa sul terreno per un anno prima di ararlo. Ne' terreni a pendìo bisogna certamente mescolarla col letame, e spargerla principalmente nella parte più alta del terreno, poichè le acque delle pioggie calando a basso porteranno alla parte inferiore la virtù della calcina e del letame.

La giusta quantità che viene assegnata per fertilizzare i terreni è di uno stajo per ogni pertica quadra, oppure cento sessanta stàja ogni jugero. Ecco in qual modo dee governarsi con la calcina. Si rompe leggiermente il terreno, poco dopo ivi si trasporta la calcina viva in pietre com' esce dal fornello; se ne formano de' monti di circa libbre cento l' uno distanti uno dall' altro venti o venticinque piedi; poi si cuoprono detti monti all' intorno e sopra con la terra che si è smossa nel rompere il terreno, e questa all' altezza d' un piede; quando la calce è così coperta, ella si spenge e si spolverizza, ma allora però cresce il volume della calcina, e fa aprire e squarciare la terra che la ricuopre; onde bisogna andar riturando le aperture, perchè piovendo l' acqua non vi penetri, e la riduca soda e difficile a mescolarsi con la terra. Quando è bene spenta, e ridotta in polvere, si mescola con la terra che la cuopriva, e di nuovo si rammonta lasciandola così per due mesi o sei settimane; poi si spargono questi monti per il terreno non gettandola, ma a piccoli monticini d' una palata per ciascuno; quindi si ara profondo il terreno, e dopo qualche giorno vi si se-

si semina; che se la sementa dev' esser di grano, si procuri di terminare quest' operazione un mese avanti della semina, per poter lavorare la terra più volte, che gioverà assai, e vi verrà bellissimo.

M. *Lummis* dopo avere impiegate trecento staja in un jugero di terra, trova che questa quantità corrisponde assai bene; ma la qualità della terra era una forte argilla. Il suo metodo d'usarla, come lo comunicò alla Società d'Edinburg (*Maxvvell's Pratical Husbandman* p. 191.) e il risultato, dic'egli, di quello che ha sperimentato esser meglio, è il seguente. Nel mese d'Ottobre egli unisce insieme tre o quattro delle più larghe pietre cotte in calcina sopra la superficie o piote erbose di una terra argilla forte; e siccome molte picciole pietre equivagliano una delle grandi, così dugent'ottanta o trecentoventi staja possono servire per un jugero. Se piove si disfà immediatamente, se nò, può disfarsi o sciogliersi in quarant'otto ore, o meno, secondo l'umidità dell'aria. Egli allora la sparge, senza lasciarne sopra quello spazio ove furono poste le pietre. Fatto ciò lascia così quel terreno per un anno, cioè fino al Novembre dell'anno successivo, cosicchè il ghiaccio e le pioggie durante l'Inverno lo perfezionano, e lo preparano ad esser lavorato la prossima Primavera, e lo rendono proprio per l'orzo. Preferisce egli questo metodo al ridurre la calcina in polvere, mentre in quest'ultima guisa è sottoposta ad esser trasportata dal vento con danno tanto degli uomini che delle bestie, cioè guastando gli occhj, i capelli, ed i vestiti degli uomini, e gli occhj ed il pelo delle bestie, rendendole secche e difformi, oltre il perdersi

molta calcina. Posta nel mese di Ottobre la calcina nel già descritto modo sopra una terra forte arativa, la quale sia stata qualche anno a erba, e lasciandovela sparsa circa un anno prima di lavorarli, si è veduto cangiare talmente l'erba in una bella natural pastura, che pascolandovi gli armenti, ne ha sostenuto tutto il peso il primo anno, e le bestie potendo sceglier vi meglio che altrove il pascolo, più v' ingrassano. Se la terra è sciolta e scompaginata, essendo stata incalcinata nell'Ottobre, può esser lavorata nel Marzo seguente. In qualunque forma, migliora tanto la superficie ed il suolo, che possono aspettarsi per tre o quattro anni le migliori biade; e siccome il bonificamento che fa la calcina alle terre non dura più di cinque anni, così spargendovi qualche concime il quarto o quinto anno, possono ottenersi due o tre raccolte di più; dopo di che la terra sarà in ottimo stato per seminarvi il fieno, o si potrà nuovamente incalcinare.

Si giudica che la calcina faccia venire le biade con un involucro chiaro. Essa è un gran distruttore del musco e de' giunchi, anche dopo essere stata spenta, siccome viva lo è di quello che rimane di ginestre spinose o altro che rimane dopo svelti i vecchi arboscelli. Questa sua qualità bruciante la rende propria a bruciare la superficie de' suoli aridi, ed è certamente più efficace quando è sparsa subito cavata dal forno. Si dice comunemente che arricchisca assai la terra in principio, ma in seguito, quando questa sua efficacia è esaurita, la lasci più sterile di quello che era per l'avanti. Essa giova al terreno, non già perchè contenga in se qualche materia atta alla vegetazione delle piante,

ma

ma perchè essendo d'una proprietà cotanto facile a fermentare coll'acqua, non può questa fermentazione e commozione succedere, trovandosi mescolata colla terra, senza scompaginarla e discioglierla, e con tal mezzo si rende il terreno più capace di somministrare parti nutritive a' vegetabili. Per verità se l'avarizia o la mancanza di discernimento degli agricoltori gli stimola a tralasciar d'ingrassare la terra, può rimanere priva della materia propria a nutrire le piante finchè le sia apportato nuovo soccorso; ma se è giudiziosamente ingrassata, e mantenuta in buon grado sotto l'erba o qualunque altro prodotto che non impoverisca il suolo, l'effetto della calcina sarà più durevole, e più vantaggioso di quello che viene generalmente giudicato. *Vedi* alla parola *CALCINA* la maniera di farla.

I nicchi di mare, i gusci di chiocciole giovano alle terre mellettose, cretose, umide, e forti, per mezzo d'una fermentazione che vi producono, la quale separando e disciogliendo le particelle della terra la riducono più penetrabile dalle picciole capillari barbe delle piante, e i sughi meno addormentati e imprigionati, ma più attivi, e capaci di comunicarsi nelle fibre delle radici. Un tal governo dura per molti anni a motivo della sua lentezza nel disciogliersi.

Il Sal marino, particolarmente se è mescolato colla calcina, è d'una somma efficacia per ravvivare un terreno infruttuoso, e morto. *Vedi CONCIO*.

CONCIO. E' l'ordinario miglioramento delle terre, del quale ven'è di più sorte, che al-

 cune

cune convengono ad una qualità di terre, altre ad un'altra.

Il concio di vacca è graſſo e rinfreſcante, fa bene alle terre ſecche, magre, e renoſe, con le quali ſi meſcola per un tempo nuvoloſo, mettendolo ſotto terra prima dell'Inverno affinchè conſervi il ſuo calore: quello di montone è molto caloroſo, e pieno di ſale, perciò ſi adatta alle terre frigide, e magre, e alle argilloſe e forti; il giovamento ch'egli arreca dura aſſai, eſſendo lo ſteſſo di quello di capra, e di pecora: volendolo impiegare in terreni leggieri è bene temperarne il calore con unirlo a concimi d'altre beſtie, o ai ſudiciumi delle ſtrade. Quello di cavallo ha le medeſime qualità, ma non è tanto graſſo, e per eſſere aſciutto, è buono per le terre lavorative particolarmente per le forti, e umide, e per gli orti, ma non già per gli alberi, e biſogna impiegarlo preſto: quelli di mulo, e d'aſino ſono preſſo a poco della ſteſſa natura, ed in qualſivoglia campo lo rendono fertiliſſimo, e facilitano ogni pianta: quello di piccioni e polli è il più caloroſo di tutti, e adattato per le terre umide, e per gli alberi vecchi, ma va laſciato ſvaporare un poco, altrimenti bruciarebbe la ſemenza; ſi ſparge con molto profitto nelle terre unitamente col grano, ed ottimo effetto produce ancora gettandovelo quando ſono creſciute le biade nel meſe di Marzo, particolarmente nelle terre leggieri, che più preſto dell'altre rimangono ſpoglie di ſughi, quando però ne ſucceda una Primavera umida, poichè eſſendo aſciutta contribuirebbe a far bruciare le piante ſtante il molto calore che contiene, ed in tal caſo ſarebbe di pregiudizio in

in vece d'utile: è pieno inoltre d'animali, i quali si attaccano agli alberi, e fanno molto pregiudizio. Quello umano è molto buono, massime per gli orti, e vi si mescolano le spazzature; comunica fecondità più d' ogn' altro, ma s' impiega moderatamente, perchè dà cattivo odore a' prodotti; l' orina pure umana serbata sei mesi, e mescolata con acqua, ingrassa ottimamente il terreno attorno le viti, e altri alberi: quello di bue essendo pieno d' umido viscoso, fa molto giovamento a' campi asciutti e caldi, ma non dura lungo tempo: quello di porco è frigido, e il meno stimato di tutti, ma mescolato con altri si dà alle terre calorose, e agli alberi ingialliti per troppa siccità. L' orina delle bestie è eccellente per ingrassar le terre, da alcuni preferita in bontà al letame, perchè penetra meglio alle radici, e libera le piante da alcune infermità; dovrebbesi in qualche parte della stalla affondare nel terreno de' vasi, ne' quali avessero scolo le orine de' buoi, vacche ec. I sudiciumi delle strade, ammontati, e lasciati seccare, fanno molto bene a' piedi degli alberi, soprattutto a' fichi, e alle terre sfruttate, come ancora le ceneri, massime per le terre umide. L' unghie, e le corna sono forse il migliore, e più durevole ingrasso, ma siccome poste superficialmente durano fatica ad infradiciarsi, e riscaldono troppo le piante, così vanno messe a fondo sotto terra, perchè andando le barbe di qualunque seminato a ritrovarle ne ricavano straordinario giovamento: d'un ugual durata, e buoni sono i ritagli di quojo. Le piote bruciate con ogni sorta d'erbe, le terre non state per anche a frutto, e in particolare la superficie, sono eccellenti per migliorare un suolo stracco. Ca-

Cavato di ſotto le beſtie il concio ſi pone nella concimaja, nè ſi deve impiegare fino a che le paglie non ſono interamente corrotte dallo ſterco e orina delle beſtie, nè prima che ſia ſpento, e ſmaltito, perchè impedirebbe in tal caſo la vegetazione in vece di facilitarla, ſoprattutto quando è ſotterrato all' eſcire delle ſtalle, e che immediatamente vi ſi ſemina biade, o grano; il ſuo calore è capace di bruciare le barboline, e i ſemi di cattive erbe di cui è ripieno quando non è infradiciato, vegetano, e infettano tutte le biade: che ſe ſiamo ſicuri che non vi ſiano ſemi cattivi, ſi può ſpargere ſopra la ſegale, o altre biade nel meſe di Gennajo, che allora può eſſer utile, e facilitare lo ſpuntare di dette biade in un tempo aſciutto. V' è chi uſa di far mettere il concio delle ſtalle ſotto le capanne, e farvi portare tutte le orine e ſaponate della caſa, ſpargendolo poi ugualmente in Gennajo ſopra le biade verdi.

Tutte le terre hanno biſogno di concio, ma più le frigide, e umide, che le caloroſe. Generalmente l'eccesso del concio è dannoſo, di rado però riguardo a' legumi groſſi; così una ſporta di concio ſerve ſopra una porca lunga una pertica, e il tempo migliore di darlo è l' Autunno, e anche la primavera, non mai l' Eſtate.

Quando per correggere la poca forza d' un terreno ſi vuole concimar molto, va meſſo il concio ſopra la terra che ſolleva l' aratro nel fare i ſolchi, perchè nel lavorarla ſi trova meſcolato bene.

Siccome il concio di cavallo è aſciutto e caloroſo, talchè ſi brucia anzi che infradiciare, dopo averlo ammontato ſi innaffia più ſpeſſo;

che

che si può con la saponata, che le donne gettano via lavata la biancheria; e allora si potranno governare le colline calorose, perchè muta natura, e diviene grasso. Riguardo allo sterco, dove si stabbia il bestiame minuto, per renderlo di più durata, nel portare le reti da un luogo all'altro, si fa spargere sopra la terra, dove devono dormire le bestie, della paglia tribiata a sei o otto dita di lunghezza; il grasso di questo concio incorporandosi ne' vuoti di questa paglia durerà fino a tre anni. Quanto al pecorino è bene unirlo con il concio di vacche o buoi, perchè smorzandosi così il calore soprabbondante, ne risulta un'eccellente mescolanza per le terre umide.

Tutti i concimi hanno delle proprietà particolari, le quali convien correggerle affine di spargerli con maggior utile ne' campi: per esempio quello di cavallo è talmente asciutto, che si riduce piuttosto in polvere secca di quello che putrefarsi; mescolato con quello di vacca, gli comunica questo la sua grassezza, di modo che se ne fa un buon composto: la frigidità di quello di porco vien corretta dal calore di quello di colombi, di polli, di pecore ecc. cosicchè è bene il mescolare nelle concimaje i diversi letami per averne un' ottima unione. Oltre a ciò accade qualche volta che la troppa grassezza del concime nel fermentare altera le radici, e le fa ammuffire e imporrire, massime le più delicate, onde con una tal mescolanza e correzione si scansa un sì pregiudiciale effetto.

Perchè il concio non produca vermi, i quali precipitano le semente del grano e biade, si faccia nel letamajo un suolo di concio, e si ricuopra sottilmente con calcina; quindi un altro suo-

ſuolo di concime, e un altro di calcina, e così di mano in mano fino a formare tutta la maſſa. Il calore del concio, che da per sè ſerve a far naſcere l'uova de' vermi, unito alla calcina s'infiamma talmente, che ammazza tutti i vermi, e diſtrugge le uova: oltredichè ſi rende il concio più paſtoſo, e butirroſo, che più facilmente comunica la ſua ſoſtanza alla terra.

Si oſſervi finalmente che le terre amano il cangiamento del concio d'anno in anno, e che con queſto metodo di far ſuccedere un governo all'altro, i prodotti della terra vengono generalmente meglio. *Vedi CONCIMAJA, CONCIMARE, LETAMARE.*

CONFINI, o TERMINI. I confini ſono uno de' mezzi ſtabili per determinare l'eſtenſione degli effetti; ſi mettono o per via di giuſtizia, o per ſemplice convenzione tra' vicini confinanti. La regola è d'avere i ſuoi effetti confinati con termini di ſaſſo, e piantati alla preſenza de' vicini. Ogn'uno può obbligare il ſuo vicino a confinare a ſpeſe comuni. Vi ſono molti luoghi che in vece di termini di ſaſſo, ſi ſervono degli alberi che ſi trovano ſu' confini de' terreni.

CONIGLIERA. Pezzo di terreno deſtinato per tenervi i conigli. Queſto dev'eſſere in una piccola collinetta o eminenza di terreno, eſpoſto a levante, o mezzo giorno, che ſia di ſuolo arenoſo, mentre nell'argilloſo e cretoſo difficilmente, e non così bene vi fanno le loro buche, e nel mellettoſo e fangoſo vi ſi trova poco vantaggio, eſſendo l'umido nemico di queſti animali. Il circondare la conigliera di mura, come vorrebbero alcuni, è una grave

ſpeſa;

ſpeſa; il farvi attorno un foſſo ripieno d'acqua, non ſembra ad eſſi giovevole, ſtante l'umidità che gli è contraria, molto più che non v'è biſogno di confine a'conigli ſe ſi porranno in principio nella conigliera quando ſono pregni, poichè trovandoſi gravi e peſanti, ſe ne ſtaranno nel luogo ove vengono poſti, nè lo laſceranno allorchè vi ſono aſſuefatti, e i parti pure vi reſteranno, per eſſer quello il luogo loro nativo.

CONSOLIDA. Erba detta altrimenti *orecchio d'aſino*, che creſce ne'luoghi umidi, fa i fiori porporini o bianchi, ed è una delle principali vulnerarie. La ſua radica è conſolidante, propria per l'etisìa, per le fluſſioni di petto, ſpurgo di ſangue, diſſenterìa, e per riſerrare le piaghe; ſi uſa ancora eſteriormente per fermare il ſangue, e l'emorogia delle piaghe.

CONTADINO. *Colono*. Dev'eſſere fedele, induſtrioſo, vigilante, intelligente nella ſua arte, attivo, e faticante: conviene procurargli tutti i mezzi d'eſſer comodo, che così ſi accredita l'effetto, e in ſeguito ſe ne profitta; dovecchè il contadino miſerabile deſola le terre, e ſi rende incapace di pagare il debito che forma con il padrone.

CORBEZZOLO. Arboſcello di non molta grandezza, che non perde foglia, e fa il ſuo frutto ritondo, e ovato, che gialleggia nella roſſezza, ed è grande come una groſſa ciriegia; da'contadini è detto anche *albàtro*.

COREGIATO. Strumento villereccio, fatto di due baſtoni, legati inſieme da'capi con gombina, per uſo di battere il grano, e le biade.

COR-

CORNIOLO, o CORNIO. Albero non molto grande, ma abbondante di rami, e che ha il suo legno duro, la scorza nodosa, prova facilmente in tutti i terreni, e si prende da' boschi perchè venga più presto, produce il frutto lunghetto simile all' oliva, ed alla giuggiola, di color rosso, di sapor lazzo, e afro quando è maturo. Due sono le specie di quest' albero, maschio, e femmina. Il maschio è un albero come si è detto, e la femmina è un' altro arboscello, che getta delle verghe sode, dure, e ricoperte d' una corteccia sanguigna, e d' un odor vinoso. Ha le foglie somigliantissime al maschio d' un color verde bruno, e talvolta con un poco di rossezza. I fiori gli nascono nella sommità de' fusti li quali sono quattro foglie bianche, disposte in giro, ed odoriferi. Li frutti sono coccole grosse, come quelle dell' edera, le quali sono verdiccie sul principio, ma maturate che siano diventano nere. La polpa è verdiccia sul principio, ma maturate che siano diventano nere. La polpa è verdiccia, acerba, di un gusto cattivo, ed un poco amara, ed il suo nocciuolo che contiene è bianchiccio. Suol nascere ne' luoghi montani e sassosi, nelle siepi, e ne' boschi. Le sue foglie, e frutta che si chiamano cornie, o corniole sono un rimedio efficace contro la diarrea, e contro tutti i flussi per la virtù, che ha di riserrare. Con la polpa di questo frutto se ne fa una conserva con zucchero, o mele, la quale è buona contro la dissenteria, e serve a fortificare lo stomaco.

CORNO di CERVO. Due sono le spezie di questa pianta, l'una dimestica, e l'altra silvestre. La prima di queste getta dalle radici molte

te foglie lunghi che hanno la figura del corno di Cervo, strette, nervose, e profondamente intagliate, al gusto grate, ma un poco astringenti. Fra le foglie si alzano alcuni fusti sottili, rotondi, rigidi, e pelosi, con alcuni fiori, e semi simili a quelli della piantaggine, e medesimamente disposti. La sua radice per ordinario è sottile, e talvolta è grossa come un dito, bianchiccia; un poco astringente al gusto. Questa pianta si suole coltivare negli orti, e ne' giardini, solendosene mangiare in insalata. La silvestre poi nasce per lo più nei luoghi incolti, secchi, sabbionicci. Quella che si coltiva ne' giardini è astringente pel ventre, e per l'orine è aperitiva, propria anche per fermare i corsi del ventre, i flussi di sangue, buona per la collica nefritica, per attenuare la pietra, per detergere, e consolidare le piaghe.

CORONA IMPERIALE. Fiore detto anche *giglio regio*; butta in cima al gambo un ammasso di foglie, con all' intorno leggiadrissimi fiori, che pendono all' ingiù; e formano una corona. Questi fiori gettano in mezzo sette stametti giallicci, e si rassomigliano a' gigli, benchè non rovesciano tanto i loro labbri, nè tanto si dilatano nell' orificio; non vengono sempre nello stesso numero, nè dello stesso colore, essendo ora di color giallo, ora di color rancio, e qualche volta variano anche di colore nell' ordine de' giri. Richiede non molto Sole, terreno da erbaggi, profondità e distanza di mezzo palmo. Il bulbo, ch' è tenerissimo, non si leva di terra se non che in Settembre in occasione di staccarli il moltiplico, e subito si ripianta; che volendolo tener fuori della terra, s' involta in carta, e si ripone in iscatole.

COR-

CORONA del SOLE. Pianta, che arriva per lo più all'altezza maggiore d'un uomo, col gambo ritto, e della groſſezza del braccio, ed alle volte meno, ſecondo le di lei ſpecie, ora ramoſo, or ſenza rami, con foglie grandi, larghe, e dentellate nel margine, rozzo al tocco, e qualche ſpecie diviſe con foglie. Nella ſommità de' ſuoi rami ſpunta il fiore, il cui diſco è compoſto di più fioretti, e la Corona di ſemifioretti affiſſi all'embrione, ma ſterili, eſſendo le foglie fra ſe diſtinte in forma di embrice, compreſe in un calice ſquamoſo, e vanno poi gli embrioni rinferrati in ſemi fra due foglietce. Molte ſono le ſpecie di queſta rara pianta, le quali tutte differiſcono per la qualità delle loro foglie, fiori, e ſemi. Le piante annue di queſto fiore ſi ſeminano ſul principio di Primavera, elevate che ſieno dalla terra poco più di quattro dita, ſi trapiantano o vicino ai muri nei piccoli giardini, oppure nei più ſpazioſi viali. Queſta pianta da alcuni fu confuſa con l'elitropio degli antichi, ma s'ingannarono. Fu eſſa portata dal Perù, e nell'orto Botanico di Padova crebbe a maraviglia, ed alcuni pretendono che ſia tutta nudritiva, e poſta fra l'erbe da cibo, mentre i ſuoi picciuoli ancora teneri, ſenza peli arroſtiti ſulla graticola, e preparati con olio e ſale rieſcono gratiſſimi al guſto.

CORONA REALE. *Vedi ROSA DI GERICO.*

CORONA. Tagliare, o ſcapezzare a corona; termine d'agricoltura, che ſi dice degli alberi quando ſi tagliano loro tutti i rami.

COSTO ORTENSE. E'una ſpezie di Taneſia, o ſia una pianta, che getta alcuni fuſti all' altez-

altezza di due piedi in circa, e sono cannellati, pelosi, ramosi, di color pallido; le foglie sono bislunghe, e merlate ne' contorni. I suoi fiori nascono in mazzetti, o piccioli ombrelli sulle cime de' rami, uniti molti insieme in giro, o in forma di coccola, di color dorato. Le sue radici sono simiglianti a quelle della menta, e fibrose. Questa pianta ha un odor forte, e grato: il suo gusto è amaro ed aromatico, ed è propria per fortificare il cervello, ed i nervi, per promovere i mestrui alle femmine, per resistere al veleno, e per iscacciare i vermi. Varie sono le spezie di questa pianta, le quali nascono in varie parti dell' Arabia, e dell' Indie, ed in altri luoghi, venendo chiamate co' nomi ove pullulano; il sopraddetto poi si dice Costo ortense, perchè si pianta ne' nostri giardini.

COTOGNO. Albero d'un grand' utile, sì per il suo frutto, del quale se ne fa il cotognato, ed altri composti, sì perchè serve per innestarvi sopra i meli, e peri, che fanno i frutti migliori, e più grossi. Vi sono due qualità di cotogni, uno è più grande con le foglie minori, e il frutto lungo, che si dice pera cotogna; l' altro è più picciolo, ha le foglie più ampie, e fa le mele cotogne. Quest' albero ama le terre umide, poichè nelle secche e calde o non farà frutta, o ne produrrà poche, e picciole; nel qual caso si scalzi tutt' all' intorno il pedale appresso alle radici, le quali si governeranno con letame vecchio di due o tre anni, rilavato dalle pioggie, e si riempia lo scavo di terra umida, quindi ogni tanto s' adacqui, che così produrrà frutta grosse e tenere; e per mantenerlo in tal fecondità conviene ogni due an-

ni rinnovare il letame e la terra umida, nè tralasciare ogni anno il frequente adacquamento. Se per disgrazia venisse molestato da formiche o altri vermi, si faccia una forte bollitura di lupini amari, e di quell' acqua, fredda che sia, con una spugna si bagnino i luoghi ove annidati sono i detti animali. Il miglior modo di moltiplicarlo è di piantare buone barbatelle di cotogni, tagliandole a Marzo un pollice sopra terra, e rincalzandole d' un piede di buona terra; si può anche innestare a squarcio verso la fine di Marzo sopra un susino salvatico. Il frutto si coglie sulla fine d' Ottobre, nè bisogna metterlo accosto ad altri frutti, perchè gli guasta con l'odore, e con l'acido.

Il cotogno è assai astringente, fortifica lo stomaco, rallegra il cuore, e si adopra per li corsi del ventre, per li flussi del sangue, e per ajutare la digestione. Il suo seme raddolcisce l' acredine degli uomini, per lo sputo di sangue, per le ulcere del polmone, per l'emorroidi. Esternamente impiegasi nelle ferite avvelenate. La virtù de' semi consiste nella mucilagine, che preparata con flemma di vitriuolo è profittevole ne' dolori, ed affezioni delle fauci.

COTONE. Pianta annuale, che fa il cotone, il cui gambo è alto tre o quattro piedi, diritto, vellutato, un poco legnoso, e quasi sempre con de' rami: le foglie sono simili a quelle del picciolo acero, ma meno sode, più lanuginose, e più bianchiccie: i fiori, che vengono all' estremità de' rami, sono della grandezza e figura presso a poco de' fiori di malva ordinaria, gialli all' estremità, e porporini in fondo. Il calicetto, finito il fiore, diviene un frutto come una noce, diviso in quattro parti,

che

che contengono ciascuna più semi, inviluppati in una peluria bianca, ch'è il cotone. La midolla del seme quando è fresco, è molto buona per la tosse, e altri mali del petto.

COVONE. Quel fascetto di paglia legata, che fanno i mietitori nel mietere, e che lasciano per terra a misura che segano le biade, affine che si secchino prima d'abbicarle.

CRESCIONE. Pianta che si coltiva negli orti, e si moltiplica solo dal seme, il quale è molto minuto, ovale, e d'un color gialliccio; si semina la Primavera in terreno umido, ben lavorato, e letamato, nasce presto ne' giorni caldi, e cresce felicemente coll' innacquarlo; le foglie si mangiano in insalata crude, e non bisogna però farne mangiare alle donne gravide, se non nel caso che la creatura fosse morta, poichè dicono che quest' erba le facciano sgravare dal feto. Quest' erba si usa per purgare il sangue; il seme provoca l'orina, risveglia gli spiriti, ed è buono contro le malattie del fegato, e della milza.

Il crescione acquatico nasce per le fosse acquose, si rassomiglia al primo, ma ha le foglie più picciole: la sua decozione è buona contro l'enfiagioni del ventre, la difficoltà d' orinare, e la paralisia della lingua.

CRESPINO. Arboscello che ha delle spine lunghe, sottili, e bianchiccie; la scorza è bianca, e liscia; il legno giallo, e glutinoso; le foglie lunghe, e tenere; il fiore, che viene nel mese di Maggio, è giallo, e odoroso; il suo frutto è simile a' granelli della melagrana. E molto comune, viene nelle siepi, e intorno de' boschi, godendo ne' luoghi freschi; butta molte barbe, e dal pedale sorge quantità di getti.

CRETA. Terra tenace. *Vedi* TERRA.

CROCO. *Vedi ZAFFERANO*.

CRUSCA. Termine che significa la scorza o buccia del grano macinato, dopo ch' è separata dalla farina per mezzo dello staccio, e che vien detta anche semola. Mescolata con l' acqua si dà alle bestie in beveroni per ingrassarle.

CULTURA. *Vedi LAVORI*, *TERRA*, *COLTIVARE*, *COLTIVAZIONE* ec.

CURIANDOLO. Pianta il di cui seme è usato in medicina; il migliore è pieno, ben secco, bianchiccio, e di buon' odore: è calido, astringente, molto proprio per la languidezza di stomaco, poichè lo fortifica dopo mangiato, che si prende confettato; toglie i flati, e i vapori che salgono alla testa, ajuta la digestione, ed è contro i vermi. Si coltiva questa pianta ne' giardini, in terra molto grassa, e ben concimata, facendone la sementa nel mese di Marzo.

CUSCUTA, o CUSCUTE, che chiamasi anche *cassuta*, e *lino di lepre*. Pianta, che, secondo l' antica opinione, si credeva non avesse radice ferma in terra, ma sopra le altre piante dove nasce, le quali fa presto seccare; al presente però non si dubita che abbia le radici, venendo dal seme, il quale è bruno, e si forma, passato il fiore, in cima a sottili gambi che butta.

DE-





ECEMBRE. Alla parola *ANNO Vedi* i lavori di questo mese.

DENTALE. E' il vomero, o legno, a cui si attacca il vomero per arare.

DENTE di CANE. Quest' è una pianta i di cui fiori sono gigliacei, composti di sette petali inclinati all'ingiù, e ringrazziati al di fuori: il pestellino ch' esce dal mezzo del fiore, e che diviene poscia un frutto rotondo è diviso in tre caspule, le quali rinchiudono delle semente bislunghe. La sua radice è polputa, e fatta in forma di dente di cane. L' erba della suddetta pianta posta sopra il dente, che duole, ne caccia il dolore.

DENTE CAVALLINO, o sia JUSQUIAMO. *Vedi CASSILLAGINE.*

DENTE di LEONE. Quest' è una sorte di pianta i di cui fiori sono composti di molti altri semifiori i quali stanno attaccati a degli embrioni, e circondati dal calice, ne' quali embrioni sonovi le sue semence: i fiori che questa pianta produce, nascono sopra i picciuoli i quali sono d'ordinario vuoti, e non ramosi.

DIGITALE. Fiore, che nasce dal seme; e ricerca posto solatio, terreno da erbaggi, innaffiandolo quando faccia bisogno. Ve ne sono di tre diversi colori, cioè il bianco, il rosso, e l'

e l'incarnatino. Le sue foglie sono simili a quelle della borrana, benchè più grandi, e meno ruvide. Alza un gambo, qualche volta fino a tre piedi, il quale comincia a vestirsi d' una gran copia di bottoni quasi dal fondo, che figurano una lunga piramide, e i fiori aperti che sono, sembrano tanti ditali. Tutte le piante di questo fiore si seminano l'Autunno, e cresciute che siano tre dita, si trapiantano ne' siti ove si sogliono porre i fiori d'alta statura, mettendole un buon palmo lontane l'une dall' altre. La sua radice è fibrosa, ed amara al gusto; nasce questa pianta naturalmente in luoghi sassosi e sabbionicci, specialmente sulle montagne.

DISBRUSCARE. E' quel lavoro che fanno i Contadini nella Campagna, quando levano dagli alberi, ed altre piante, i ramiscelli inutili, e seccaginosi.

DISERTARE. Questa voce parlando d'Agricoltura, significa, coltivare una terra che da lungo tempo non è stata coltivata, e ch' è tutta coperta di rovi, di cespugli, di spine, di piante, ed erbe cattive. *Vedi COLTIVAZIONE*, e *TERRA* ove si è parlato della loro coltura.

DISPENSA. Luogo appartenente alla cucina in campagna, ove si chiudono le provvisioni nell' estate, e il vino ancora in certi luoghi. Si fa un poco più bassa del piano della cucina, e la porta per quanto si può dev' esser voltata al nord, o al tramontare.

DISSODARE. Dicesi del ridurre a coltura le terre incolte. *Vedi COLTIVARE*, e *TERRA* ove parlasi di esse.

DITTAMO. Due sono le spezie che comunemente adornano i nostri giardini, cioè il Cre-

ten-

tenfe, o fia di Candia, ed il noftrale detto anche *Fraffinella* dalla fomiglianza che hanno le fue foglie con quelle del fraffino. Quello di candia roffeggia, ed il noftrale è bianco: uno e l'altro buttano molti ramicelli fottili, fino all'altezza di due piedi circa, e quefti forniti di foglie, con buon'ordine di qua, e di là a due a due, e in cima a' più alti fufti producono i fiori fimili ad una fpiga, di grato odore, che comunicano a qualunque cofa che vi fi ftrofini fopra; nel mezzo del fiore v' è un piftillo, nel quale fta racchiufa la fementa, ch' è di color nero lucente, e di figura ovale. La fua radice è bianca, amara, della groffezza d' un dito, accompagnata da molte altre picciole barbe, e vien giudicata eccellente contro i morfi delle beftie velenofe, contro i vermi, e contro la colica. Quefte qualità di dittamo ricercano coltura ordinaria, e terreno fterile.

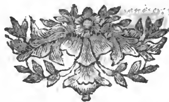
DIVELTO. Chiamafi con quefto nome la terra diveltata, o fia fcaffata, ed il lavoro fteffo del diverre, lo che può farfi o fcaffando il terreno andantemente alla profondità di quattro piedi circa, o facendo delle foffe larghe e profonde più o meno, fecondo che lo richiede la natura del terreno, fe forte, o leggiero, fecondo la fua fituazione, fe in collina, o in piano, e fecondo la qualità delle piante che vi fi dovranno porre. *Vedi COLTIVAZIONE*, ove n'è parlato.

DOGA E' una di quelle ftrifce di legno, di che fi compone il corpo della botte, o di altri fimili vafi rotondi. *Vedi* alla parola *BOTTE*, ove fi è parlato di qual legno debbono effere per la miglior confervazione de' vini.

DOLCIPAPPOLA. Spezie d' uva bianca che

ne fa molta, a grappoli molto serrati, con granella non molto grosse, tonde, e di guscio gentile. I capi sono grossi, di colore scuro pieno, con occhj fitti, e rilevati, e i pampani piccoli, grossi, poco vellutati di sopra, ma molti di sotto, pochissimo rabescati, e di gambo corto, tra lo scuro e'l vinato. Richiede clima caldo, esposto al mezzo giorno, e terreno asciutto, leggiero, sottile, e atto a pigliare il caldo. Fa il vino bianco, dolce, odoroso, sottile, ma di non molto spirito, che matura per le prime beve, e ch'è gustoso a beversi solo, massime per gli stomachi delicati. Quest' uva mescolata con altre in giusta quantità fa buona lega.

DRACONIO. Quest' è una sorte d'erba che chiamasi anche *Serpentaria*. Le sue foglie rassomigliano a quelle dell' ellera, e sono picchetate di bianco.







CONOMIA RUSTICA: è l'arte di conoscere tutti gli oggetti utili, e lucrativi della campagna, di procurarseli, di conservarli, e di trarne il più grande possibile vantaggio. Questa maniera di arricchirsi è d' una prodigiosa estensione: è un tributo imposto dalla natura a tutti gli esseri, di maniera che neppure gli elementi stessi non ne vanno esenti. Sarebbe un' opera considerabile esporte le cose che sono comprese nella economia rustica. Ecco le principali. Quegli che viverà alla campagna, e che deve ricavar profitto dal suo soggiorno, riconoscerà l' agricoltura e il giardino in tutti i loro detagli, e dovrà sapere tutto ciò che concerne per le fabbriche necessarie sì per esso lui come per la sua famiglia, per i suoi domestici, per i suoi animali, e per le differenti raccolte; la caccia, la pesca, la falconerìa, le razze, l'acque, le selve, li differenti lavori rustici; molte manifatture, come sarebbe la majolica, le stoviglie, la calce, la terra per formare varie cose, il ferro ecc. Qualunque sia nel' opinione del popolo sopra la vita d' un uomo che intieramente s' impieghi a questi oggetti, io non ne ravviso altra, senza eccezione, che sia più conforme alla natura, alla salute, alla estensione delle vantaggiose cognizioni, al sol-

le-

levamento dell' ingegno, alla femplicità de' coftumi, al gufto delle cofe buone; alla virtù, al ben pubblico, all' oneftà ed al buon fenfo.

ELCE, *Vedi LECCIO*.

ELICRISIO. Quefta è una pianta, che getta molti fufti legnofi all'altezza poco più di un piede, li quali fono languinofi, e bianchicci, con foglie ftrette e pelofe. In cima de' fuoi ramofcelli fpuntano li fiori, che fono compofti di molti altri fioretti, difpofti a guifa di ftella, di colore giallaftro, pofti in un calice fquamofo, che talvolta è di color dorato, talvolta argentino, e talvolta zolferino. Quefto fiore fi può confervare più anni, fenza che fi vizzi, o infracidifca, per effere fenza flemma, che perciò fu detto immortale, e tiene un odore forte e grato. Il feme è bislungo, di colore fra il giallo, ed il roffo, con certa piuma bianca, odorifera, ed acre. Quefta pianta è incifiva aperitiva, e vulneraria, toglie le oftruzioni, promuove i meftrui, ammazza i vermi, e fcioglie il fangue rapprefo.

ELITROPIO. *Vedi GIRASOLE*.

ELLEBORO. Erba nota medicinale, ed è di due fpezie, una fa il fiore bianco, l'altra d' un roffo nero, e crefcono ne' luoghi montuofi, e caldi. Le radiche dell'albero da' fiori roffi, che devono effer groffe, ben fatte, e di color nericcio, purgano gli umori malinconici, ma così violentemente, che fi danno folo a' temperamenti forti: fono meno dannofe in decozione; convengono all' ipocondria, alla pazzia, alle vertigini, all' epilefia, all' apoplefia, alla fcabbia: la dofe in infufione è da una dramma fino ad una mezz' oncia.

ELLERA. Pianta di due fpezie, arborea, e ter-

terrestre. L'arborea, che cresce alle muraglie e attorno a' fusti degli alberi grossi, pregiudica tanto all'une, che agli altri. La terrestre, che viene ne' luoghi umidi, è amara, calida, vulneraria, e assai pettorale: si usa per isciogliere il tartaro del polmone; è buona contro la tosse, e l'etisia, e l'ulceri de' reni.

ENULA. Pianta che nasce ne' luoghi umidi; si semina in Febbrajo, e fiorisce in Luglio. Ha le foglie simili al verbasco, benchè più lunghe, più larghe, appuntate, con una costola grossa. Fa un fusto solo, languinoso, in cima al quale vengono de' piccioli rami, e ciascuno sostiene un fiore. La radica è grossa, soda, tortuosa, nera al di fuori, e dentro bianca: è aperitiva, e incisiva, giova agli asmatici, e agli stomachi frigidi.

ERBA. Quella che nasce in foglia dalle radici senza far fusto, come l'erbe d'orto che si coltivano per uso di cucina, e sono la lattuga, indivia, bietola, radicchio, acetosa, cerfoglio, porcellana, e simili infinite; l'erbe odorose, come la menta, basilico, assenzio, camamilla, e molte altre: e assolutamente detta s'intende quella che produce la terra senza cultura.

L'erbe cattive, che nascono tra le semente, gli fanno infinito danno per i sughi che attraggono, e impoveriscono del necessario nudrimento la buona sementa. Ve ne sono delle più, e meno perniciose; alcune sono facili ad estirparsi, ed altre più difficili, come la gramigna, l'unghia cavallina, il meliloto, e simili; alcune rendono la raccolta magra, e minore; altre cagionano un maggior danno, facendo ammalare le buone piante, e rendendole sterili. Non è co-

è così facile il distruggere tutto ad un tratto da un terreno le mal'erbe, il miglior mezzo è di svellere assieme con le radiche allorchè sono giunte ad una certa altezza prima che abbiano condotti a maturità i loro semi, è questo ripeterlo più volte, e per più anni; ma bisogna avvertir nel fare una tale operazione di non arrecare maggior danno che utile al grano, e biade col calpestio, o con lo svellere nel tempo istesso le pianticelle delle biade; onde conviene smuovere prima la terra col sarchio, acciocchè si possano più facilmente sbarbare le mal'erbe senza pregiudizio della sementa, e questo si faccia quando la terra non è nè troppo secca, nè troppo umida, mentre al seccore si strappano l'erbe, e restano le radiche, e alla troppa umidità si svellono facilmente insieme le buone piante. Le donne sogliono essere impiegate in questo lavoro, e l'erbe che raccolgono servono di nudrimento alle vacche, ed altre bestie. Nelle terre lasciate in riposo con più facilità si può procurare l'estirpazione delle cattive erbe; poichè quando sono cresciute ad una certa altezza, arando il terreno si sotterrino, ed ogni volta che il campo torna a verdeggiare, perchè o l'istesse o altre abbiano germogliato; si ripeta l'aratura, talmentechè le radici sollevate così all'aria, e inaridite dal calor del Sole, perderanno l'attività vegetante, e periranno. I molti lavori sono il più efficace mezzo per distruggere le cattive erbe: alla calcina pure, ed alla magra s'attribuisce questa proprietà.

ERBA BELL'UOMO. *Vedi BELL'UOMO.*

ERBA PERSA. *Vedi MAGGIORANA.*

ERBA SANTAMARIA. *Vedi SANTAMARIA*.

ERBA SPAGNA. Erba pratense. *Vedi MEDICA*.

ERBA TE'. Questa pianta fu portata da Cina, e riesce benissimo: si semina di anno in anno, cogliendosi le foglie, e facendole seccare all' ombra: La sua sementa è minuta, e perciò si semina rara in vasi, o cassette di terra macera, e leggiera, per poscia trappiantarla in luogo di buona terra, e sito soleggiato, in distanza di un buon palmo. Ha un buon odore, e fa la pianta frondosa, ed assai alta, seminandosi nel mese di Marzo a Luna crescente. E' stimata salubre, diuretica, e sudorifera, facendosi bollire in acqua, e prendendosi la mattina a digiuno, due o tre ore dopo del pranzo all'uso del Caffè. Di questa se ne fa parimente Tabacco capitale, e molto giovevole.

ERBA ZIA. Tutta la bellezza di quest' erba consiste nelle foglie dipinte a varj colori. Ama luoghi soleggiati, e nasce volentieri fra le pietre. Però fa mirabilmente seminandola a prima stagione in Luna crescente, in luoghi dominati dal Sole, e poscia ripiantandosi ben rara, e discosta in buon terreno, e sito soleggiato, zappandosi, e adacquandosi, secondo il bisogno. Si raccoglie la semenza in Autunno, per seminarla poscia, come si disse, a Primavera ben per tempo.

ERICA. Quest' è una sorte di pianta non molto differente dal tamarisco, di colore del ramerino, e quasi di quella foglia. Il suo fiore è monopetalo in forma di campana, e dal fondo del calice del fiore ne sorte un pestellino, che diviene in seguito un frutto mediocremente roton-

ton-

tondo; questo frutto si apre in quattro parti, e più spesso è diviso in quattro loggie, rinchiudendo delle semence picciolissime per l'ordinario.

L'erica volgare liscia ha decozione diuretica; il Mattioli pretende ch'essa spezzi il calcolo, allorquando prendesi sera e mattina tre ore prima del pranzo, in dose di tre oncie; aggiugne anche, che il suo effetto meglio riuscirà, se si bagnerà molti giorni di seguito in questa decozione, dopo averne usato interiormente durante trenta giorni. Il sugo dell' erica, ovvero l'acqua distillata da' suoi fiori fa svanire il rossore degli occhj, e fa cessarne i dolori.

ERPICARE. E' il passare che si fa sopra la terra arata con l'erpice per spianarla, e stritolar le zolle, o per ricuoprire la sementa. *Vedi ERPICE.*

ERPICE. Strumento di legname à guisa di carro da treggia, col timone per regolarsi dal bifolco, che tirato da' buoi, e calcato dal bifolco spiana, e trita la terra de' campi assolcati. Dev' esser forte, con denti lunghi di ferro, o di legno, essendo necessario l'averne di varie grandezze, più o meno pesanti, per adattarli all' uso a cui debbono servire. Per ricuoprir la sementa, per esempio, si ricerca leggiero, perchè comprimendo la terra colla troppa sua gravità non le tolga quello stato di leggerezza che ha acquistata per mezzo degli antecedenti lavori; dovecchè si ricerca forte e pesante, con denti di ferro, qualche volta reso anche più grave con soprapporvi delle pietre allora quando si tratta di estrarre dal campo le radici sollevate dall' aratro, o di stritolare le zolle. E' da os-

osservasi però che in tempo di siccità, se la terra è di qualità troppo forte, e che sia stata lavorata molto umida, si formano delle zolle d'una soddezza tale, che resistono a qualunque forza dell'erpice, e che in tempo umido il peso appunto dell'erpice serve a maggiormente impastare la terra, con sommo pregiudizio delle barbe che non possono penetrarla. Quello composto di due grossi cilindri di legno, guarniti all'intorno di piante di ferro, ch'essendo imperniati mobilmente in un telaro girano attorno; sembra preferibile ad ogni altro per quest'uso; ma se la terra è umida ed argillosa si attacca a' cilindri, e le punte di ferro non fanno allora veruno effetto. In quei paesi ove queste operazioni si fanno a braccia d'uomini, si scansano i sopraddetti inconvenienti, ed i lavori sono meglio eseguiti.

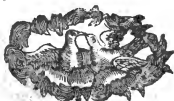
ERUCA, *Ruchetta*. Erba d'orto da mangiare il di cui gambo è alto un piede e mezzo, le foglie lunghe, strette, tagliate, e un poco amare; il seme tondo, la radica bianca, e fiorisce in Giugno. Si semina ogni anno alla Primavera per mangiarla in insalata, e siccome è molto calorosa, si mescola con lattuga. Il seme di ruchetta preso spesso a digiuno, mescolato con quello di comino, è buono a' vecchi per difenderli dall'apoplesia.

ESPOSIZIONE, E' la situazione d'un terreno, d'un giardino, d'una muraglia ecc. in riguardo al Sole, e a' venti. Quattro sono le principali esposizioni, cioè Levante, Ponente, Settentrione, e Mezzodì: e parlando de' giardini s'intende il contrario, perchè dicesi esposizione del Levante, non già quella dov'è il Sole, ma bensì quella che vien soleggiata, e so-

ſopra di cui riſplende al ſuo levare. Generalmente la migliore eſpoſizione, in particolare pe' frutti tardivi, e difficili a maturarſi, è quella del mezzo giorno, perchè con più forza vi agiſce il Sole, e più lungamente vi dimora, battendovi dalle tre ore avanti il Mezzogiorno, fino a quatt'ore dopo; quindi ne viene il Levante, dove percuotendo il Sole dal naſcere fino al mezzo giorno, diſſipa quivi prima che altrove le nebbie sì dannoſe a' frutti. Ciaſcheduna eſpoſizione è ſoggetta ad alcuni inconvenienti: il Mezzodì a gran venti dopo mezzo Agoſto, che fanno cadere molti frutti, il Levante nella Primavera è ſottopoſto al vento di greco Levante, vento ſecco, e freddo, che annebbia le foglie, e i getti novelli, ſoprattutto a' peſchi, e fa cedere le frutta: il ponente teme in Primavera il vento galerno, che fa danno a'fiori de'frutti, e nell'Autunno i venti connaturali abbattano i frutti. La tramontana è un'eſpoſizione tollerabile per le ſpalliere di frutti da Eſtate, e qualch'uno d'Autunno, ma da verno nò: il ſuo maggior vantaggio è, che le brine vi ſi ſciolgono prima che giunga a battervi il Sole, e conſeguentemente i getti e le frutta ſono meno ſoggette ad eſſer concotte, ed abbruciate, come dicono i giardinieri: quì vengono bene gli agli, gli erbaggi, le fravole, l'uva ſpina ecc. La ſettentrionale, ch'è la più infelice, perchè la meno ſoleggiata, ha il ſolo vantaggio che le frutta vi ſi mantengono più tardi. Tutte in ſomma hanno il ſuo bene, e il ſuo male, e un giardiniere deve profittarſi del buono, e difenderſi dal cattivo.

ESULA. Erba lattiginoſa, ed è la medicina pur-

purgativa de' rustici. Ve n'è una spezie grande con radici rotonde, grosse, e fisse, coperte di scorza spessa, e pesante; e un'altra picciola con radici minute, e ricoperte d'una scorza sottile: questa è la migliore, poichè la prima ulcera le viscere. Per esser buona dee avere la scorza delle radici di color rossigno, e dee esser colta sei mesi avanti d'adoperarla, mentre se è nera, e colta di fresco contiene la malignità della prima; ed il miglior tempo di raccorla è la Primavera. Benchè purghi gagliardamente la flemma, e la melancolìa anche dalle giunture, e però giovi a' dolori di esse, ed in particolare all' idropisia, pur non ostante credo che vada usata gran cautela nel prenderla, a motivo che nuoce allo stomaco e al fegato, scortica le vicere, dirompe gli orifizj delle vene; essica il corpo, consuma lo sperma, e infiammando eccita febbri.







ABBRICARE. Quando si vuol fabbricare una villa, o casa alla campagna, bisogna primieramente scegliere un luogo adattato, e convenevole, cioè a dire in quella parte ove il suolo è più stabile, e che vi si godono le più belle vedute, lontano dal danno dell'escrescenze dell'acque, non troppo vicino a paludi, nè a gran boscaglie, esposto ne'climi temperati al mezzodì, o al levante; indi formare l'idea, e disegno della fabbrica con Architetti, o persone intelligenti, e segnarne il piano sopra lo stesso terreno, con avere principalmente in vista nel fare la distribuzione i luoghi più necessarj; così per il vino gli stretoj, cantine, tinaje, per le biade i granaj, fattoj per l'olio, stalle per i bestiami, armenti, e majali, pollaj per i polli, colombaje per i piccioni, il tutto fabbricato secondo la quantità dell'entrata. Queste diverse fabbriche sono per lo più situate intorno al cortile principale, di modo che lo chiudono da dritta, e da manca, o da una sola parte, con luoghi sotto, e sopra granaj. *Vedi* i rispettivi nomi, come *STALLA*, *GRANAJO*, *COLOMBAJA*, ecc.

Allorchè si prende a fare la fabbrica a suo conto, e a giornate da'lavoranti, a'quali si somministrano i materiali, va esaminato quali aju-

ajuti possono ricavarsi da'proprj effetti, e che diminuiscono la spesa, come legname, pietre, calcina, opere d'uomini ec. e avere per certo che la spesa cresce sempre un buon terzo di più di quello che hanno detto gli Architetti, e legnajuoli; sopra di che è da sapersi, che il legname, e lavoro di esso importa la metà della spesa, un quatto circa le mura, e l'altro quarto i tetti, ferrature, vetriate, e pavimenti: è necessario ancora l'essere informato del giusto prezzo di tutti i materiali che entrano nella fabbrica d'una casa, cioè pietre lavorate, sassi, calcina, arena, mattoni, embrici, tegoli, ferro, piombo ec. per rilevare all'incirca la spesa totale, e vedere se eccede quella che s'è in grado di fare. Per non doversi totalmente fidare de'lavoranti, giova moltissimo l'avere certe generali cognizioni concernenti il modo di fabbricare: per esempio, che la profondità de'fondamenti è ordinariamente la sesta parte dell'altezza dell'edifizio quando non vi sono cantine; che le mura di essi devono essere un' terzo più grosse di quello che sono sopra la terra; che queste mura devono dal basso all' alto andare insensibilmente diminuindo, e che questa diminuzione dev'essere da ciascuna parte uguale, acciocchè il mezzo di tutta la muraglia sia in piombo sopra il mezzo del fondamento; che per la stabilità delle mura bisogna mettere le pietre per piano come si formano nelle cave, altrimenti si squarcerebbero, e porle a vicenda, collegandole insieme, di modo che la testata dell'une formi facciata, e quella dell'altre resti nell'interno della muraglia, che non si deve alzare una parte del muro fino a tutta la sua altezza, e lasciarne il resto più bas-

baſſo per terminarlo dopo ; ſapere finalmente quanta ſcarpa vada data alla muraglia, che dipende dall' altezza, e groſſezza, e molte altre ſimili regole che tralaſceremo per brevità.

Non volendo fare la fabbrica a ſuo conto, ſe ne può dare l'incarico ad un Architetto, che l'intraprenda a ſue ſpeſe, e riſchio, ſtante un determinato prezzo, del quale certamente ne avanza una parte; e quantunque ſi ſcanſino così molti imbarazzi, non oſtante la ſpeſa è molto maggiore, e qualche volta uno ſi trova ingannato in un' infinità di coſe, aſſai più che quando s'è fatto lavorare ſotto i proprj occhj.

FAGGIO. Albero di pedale molto alto, e diritto, di ſcorza liſcia, e bianchiccia; le foglie ſono di un bel verde, e il frutto è una ghianda triangolare, ricoperta d'una ſcorza ſottile, e liſcia, di color caſtagno, la quale è molto buona per ingraſſare i majali, e piccioni, facendoſene anche l'olio da bruciare. Il Faggio ama le terre renoſe: il ſuo legno è buono per bruciare, e far carbone, ma ſchizza nel fuoco. Le foglie mangiate guariſcono il male che viene alle gengive e alle labbra; la loro decozione, eſſendo tenere, riſtagna il fluſſo del ventre, a mangiare l'interno del frutto, o ſia ghianda, ſi calmano i dolori de' reni, e ſi facilita lo ſgravio della renella.

FAGIUOLI. Legume che viene ſopra una piccola pianta, le cui foglie s'accoſtano a quelle dell'edera, e fa de' baccelli, ne' quali ſono chiuſi i fagiuoli. Amano terra ſabbioniccia, ma vigoroſa, o di ſua natura, o per virtù di concio, ben lavorata con la vanga, e ſi ſeminano nel meſe di Maggio, dopo averli tenuti a rinvenire nell' acqua, affinchè naſcono più preſto; ſo-

pra

pra ciascuna porca se ne mettono due file diritte, distanti una dall'altra un piede e mezzo, facendovi col piuolo de' buchi non troppo profondi discosti ciascuno un piede, con porre un fagiuolo per buco, ricoprendolo di terra. Dopo otto giorni, allorchè sono nati, si sarchiano e si rincalzano, rinnovando un tal lavoro per due o tre volte in diversi tempi, con pulirli sempre dall'erbe triste; poi vi si mettono delle frasche perchè vi salgano sopra i gambi, e tra Luglio e Agosto s'accorciano i tralci.

Fra le molte qualità di fagiuoli, vi sono i grigiolati dal guscio che non fa le fila; questi sono abbondantissimi, e delicati a mangiarsi verdi col guscio, perchè non ha quella pelle fina, ma dura, la quale negli altri serve di dentro di prima coperta a' fagiuoli; i bianchi comuni, sono un poco più piccoli, e più tondi degli altri, buoni a mangiarsi sgranati: si coltivano, e si frascheggiano come s'è detto sopra, mentre così vengono più in abbondanza; vogliono un terreno fertile, e quello renoso e leggiero, ma un poco umido, gli si addatta più di tutti: i fagiuoli nani, e primaticci, neppur questi sfilano; sono più grossi, e richiedono anch' essi una buona terra. Tanto queste, che tutte l' altre sorte di fagiuoli si coltivano sì ne' campi che negli orti; vengono la Primavera, e l'Estate, e si seminano ne' mesi d'Aprile, Maggio, e Giugno, per averne fino in Autunno. Dopo rotte le stoppie nel mese di Febbrajo, si fanno due altri buoni lavori alla terra prima di seminarvi i fagiuoli, e per frascheggiarli in alcuni paesi vi mettono delle pertichette lunghe nove in dieci piedi le quali fanno bollire per due piedi di lunghezza in fondo nella pece, che al-

allora durano più di dieci anni, altrimenti non servono che per un'anno.

Un'altra maniera di rendere anche più fruttuosa la coltura de' fagiuoli, è l'innaffiarli tutte le volte che ne hanno bisogno con acqua di fiume o sorgente, quando il terreno è comodo da potervi voltare, e distribuire con un pendìo naturale quest'acque. I fagiuoli così innaffiati, e piantati in un terreno ben governato, e lavorato, producono in modo sorprendente, poichè non v'è niente che s'accosti alla fecondità di questa pianta, nè che meriti più attenzione de' buoni economi. In fatti si può osservare, che una pianta di fagiuolo posta sulle frasche, ben coltivata, e innaffiata a tempo, in un buon terreno governato, produce almeno un mezzo quartuccio di fagiuoli, dal che si può dedurre la rendita di tutto un campo.

Maniera di conservare i fagiuoli verdi per mangiarli l'Inverno, oltre quella di metterli nell'aceto, o di darli una mezza cottura nel burro. Scegliete i fagiuoli verdi, ben teneri, cioè a dire quando non hanno ancora ben formato il fagiuolo nel guscio, puliteli, e gettateli in una caldaja d'acqua bollente per farli quasi lessare, mettendoveli in più volte se la quantità è molta. Quando saranno quasi lessi, o vogliamo dire bene scottati con due soli bollori, cavateli dalla caldaja, gettateli in acqua fredda, e distendeteli a scolare sopra de' graticci di giunchi, con farli dopo ben seccare al Sole. Se si ha il comodo d'un forno, vi si possono mettere dopo cavato il pane, perchè siano più secchi; indi serrateli in una cassetta in luogo non sottoposto all'umido. Nella stessa forma si possono fare i piselli, ma bisogna sceglierli piccoli,

li, e teneri, e farli seccare all'ombra. Quando si vogliono adoprare questi fagiuoli, o piselli verdi, si mettono a rinvenire nell'acqua tiepida, dove rigonfiano, e riprendono poco a poco l'istessa grossezza che avevano quando furono colti; quindi fatti cuocere, e accomodare con qualunque salsa, si sentirà che non hanno niente perso il loro gusto, e parranno così belli, e così verdi, come se fossero allora colti dalla pianta. Nel farli rivenire crescono il quadruplo, onde può questo servire di regola per la quantità che se ne vuol cuocere.

FAGIUOLO INDIANO. Pianta ch'è venuta dal Portogallo, la quale è notabile per la sua figura, per l'odore, e pel colorito del fiore. S'alza questa da una grossa radice con molti gambi i quali abbisognano di sostegno per avviticchiarsi, e nelle vecchie piante s'alzano estraordinariamente divisi in molti rami che hanno le foglie consimili a' fagiuoli volgari. Passata la metà della state spuntano molti gambi lunghi, rotondi, guarniti di globetti argentini, i quali ingrossati s'allungano, che nel principio sono di color bianco, e poscia d'un pavonazzo purpureo, e quando si aprono fan vedere la loro vaghezza, mandando un gratissimo odore. Il suo fiore è di quattro foglie, circondato da un calice in forma di campana con alcune dentature nell'orlo, il seme che produce, venuto a perfezione, è della figura d'una lenticchia. Volendolo seminare, bisogna ciò fare nella stagione di Primavera avanzata, col porre i semi nell'acqua a macerare per due o tre giorni mettendovi un poco di nitro, ed allorchè si pongono in terra si adacquano con acqua nitrata. Nell'Autunno poi si ritirano i vasi al coperto,

acciò le pioggie ed il freddo non li nuocano. Nell'Inverno si tengono nelle conserve, e venuta la nuova stagione si tagliano i ramoscelli, de' quali scelti i più belli si piantano in terra alquanto curvi; e che abbiano quattro dita sopra la terra.

FALANGIO. Quattro sono le specie di questa pianta, le quali si coltivano ne' giardini. Il bianco con fior grande, il secondo bianco, ma di fior picciolo; e questi due non sono ramosi. Il terzo è ramoso con fior bianco e picciolo, il quarto Africano non ramoso, spiccato con fiori di color aureo. Il falangio però è una pianta che ha le radici assai lunghe, e le sue foglie sono a guisa della gramigna dal cui mezzo s'innalza il gambo liscio, che si divide in due specie ramosa, e non ramosa: la prima ha il gambo con alcuni piccioli rami; dei quali è privo il secondo. Il fiore è di sei foglie di color gigliaceo, il quale cresciuto, produce un frutto quasi rotondo, con i semi angolosi. Li primi tre sopraddetti amano di stare esposti al sol mattutino, in terreno da erbaggi, profondi quattro dita, ed un palmo distanti. Si propagano colle proprie radici, che molto si moltiplicano, cavandosi di terra ogni tre anni nel Settembre, e si rimettono a suo tempo. Fioriscono nei mesi di Giugno, e Luglio, ed il seme si matura in Agosto.

FALCE. Strumento di ferro curvo come la zanna di cinghiale, col quale si segano le biade, e l'erba; e quello con che si segano le biade è dentato.

FARFARO o *Tussilaggine*. Erba che s'alza poco da terra, e manda fuori prima il gambo con un fiore giallo, ce le foglie, le quali so-

fono di fotto bianche, e di fopra verdi. Crefce ne' luoghi umidi, ed il fuo principal ufo è contro la toffe, ma bifogna che i fuoi fiori fiano frefchi. Si dà in decozione contro la pleurisìa, e l'empiema; il fuo fumo tirato per bocca ferve a fermare il catarro, le foglie applicate guarifcono le ulceri calorofe, e l'infiammazione.

FARINA. Quefto nome viene dalla parola *far*, con la quale i Romani chiamavano il miglior grano; e farina il fuo prodotto, che è fenza dubbio la parte più eccellente, e la più nutritiva della biada. La farina di grano è la migliore di tutte, dopo ne viene quella di mefcolo, che fa un affai buon pane: quella d'orzo unita con altra fa il pane migliore di quella di fegale; e quefta fa un pane graffo, e paftofo, che è nutritivo, e rinfrefcante, il quale fi conferva molto più mefcolandovi un poca di farina di grano. La farina di formentone o fia granturco fa il pane più foftanziofo di quello di grano, ma è molto indigefto fullo ftomaco. *Vedi FORMENTONE*, ove fi dice del modo di renderlo facile alla digeftione.

Convien fapere che le biade di qualunque forta battute di frefco non rendono farina quanto quelle ftagionate nel granajo, che generalmente per fare un buon pane vi vuole due parti di farina, e una d'acqua; che comprando della farina ftacciata per conofcerne la qualità, fe ne ftempera un poca con dell'acqua nella cavità della mano, e fi rileva dal colore, e odore della pafta, fe la farina è buona; prefa quefta pratica s'è meno ingannati, che comprando grano.

Per aver della farina da ferbare, fi fceglie il

il grano o biada la più asciutta, e la più matura del granajo, ponendo la farina in qualche vaso o cassa ben chiusa, in luogo asciutto, come nella dispensa, con ismoverla qualche volta, e così potrà mantenersi sette, e otto mesi nelle stagioni temperate. Per conservarla molti anni, e vettureggiarla comodamente per mare, e per terra, senza che si guasti, fate macinare il grano verso il principio dell' Inverno, dopo averlo difeso dalla fermentazione, ricavandosene in quel tempo maggior profitto, stante l'abbondanza dell' acque a' mulini; prendete delle botti di legname stagionato, con le commettiture ben collegate, che contenghino circa seicento libbre, e ponetevi a suoli alti circa sei dita la farina bene stacciata, calcando, e battendo ciascun suolo egualmente per tutto, in modo che divenga una massa soda; indi ponete il coperchio in forma che pigi esattamente sopra la farina, e serrate con forza i cerchi e legature che tengono il coperchio, sopra del quale, e sopra tutte le commettiture versate della pece calda: fatto ciò, calate le botti in una buona cantina, senza temere che l' umidità la guasti giammai. Nel caso di farne uso, si portano le botti in luogo asciutto, si cava la farina con un rastiatojo, si disfà con le mani, e si passa prima per uno staccio un poco grosso, e poi per uno mediocre.

Noterò finalmente che stacciata la farina, si lascia la crusca due o tre mesi in de' sacchi, per poi ripassarla da uno staccio grosso, e cavarne tutta la farina, e il tritello che vi può esser restato; e quindi ripassando per uno staccio fino questa stacciatura, ne escirà una farina finissima d'un bianco prendente al rosso, la qua-

quale farà un pane assai più gustoso di quello di fior di farina.

FARRO, E' una qualità di grano, il quale desidera la collina, perchè teme assai il malume, a cui sono più sottoposti i piani per cagione di nebbie, d' umidità di terreno ec., e perciò ponesi su i colli in terreno dolce ingrassato, e lavorato.

LATTOJO. Luogo, e stanza dove si tiene lo strumento, col quale s'ammaccano l' olive; e si fa l'olio. Dev'esser fabbricato lontano dalle stalle, e altri luoghi che potessero comunicare all'olio cattivo odore, ricercandosi a tal' effetto una somma pulizia: la sua situazione dev'essere in una parte della casa difesa dalla tramontana, e dal freddo; anzichè se l' ulive ghiacciassero, convien temperare l'aria del lattojo col fuoco, per facilitarne l'estrazione dell' olio. Vicino ad esso devono esservi delle stanze asciutte, e ariose, dove distendere l' ulive dopo raccolte.

FATTORE, o *castaldo*. E' un uomo ordinariamente della campagna, che si prende per soprintendere agli effetti, e farli fruttare da buon'economo, e da buon padre di famiglia. Si deve scegliere, intendente, e che abbia dell'esperienza in materia d' agricoltura, che sia d' incorrotta probità, zelante, faticante, e attivo; che conosca esattamente la qualità delle terre che ha in cura, e quello siano capaci di produrre; che sia intendente sì di cavalli, che di bestiame tanto grosso che minuto, al qual' effetto intervenga a' mercati e fiere, per vendere, comprare, o barattare con vantaggio ne' tempi proprj, procurando di avere nelle stalle buono e abbondante bestiame, e che i contadini

ni ne abbiano tutta la cura in custodirlo ; e tengano le stalle pulite . La principal premura del fattore dev' essere di far lavorare bene le terre , di seminarle a proposito d' ogni sorta di biade , facendo in modo che non restino mai in riposo, concimandole ogni anno più che sia possibile; in vigilare che i fossi, fiumi , boschi e prati siano ben tenuti, impedire che ne' boschi vi venga fatto danno alcuno, che siano ripuliti , e tagliati alle sue stagioni ; avere de' buoni contadini peccorai, e garzoni , chi facciano esattamente l' ufizio loro , affine di far fruttare gli effetti : che sia docile , e affabile con i contadini, senza però ammetterli ad una troppa confidenza, e che negli interessi che passano tra essi e il padrone sia un giusto mediatore , nè prenda interesse per alcuna delle parti , e molto meno a proprio suo vantaggio . Finalmente che sia esatto in notare tutto quello che va facendo alla giornata , per formarsene una chiara scrittura, mentre troppi sono gli inconvenienti ne' quali incorrono i padroni per trascuratezza de' loro fattori . Nè lasci altresì il padrone d' informarsi quali negozj faccia il fattore , riscontri in diversi tempi e le di lui note, e i grani , per vedere se facesse traffico a suo utile delle grasce , come pur troppo accade, e per assicurarsi qual sia la fede che dee prestargli .

FAVE . Legume di diverse spezie , che viene sopra una pianta di gambo alto due , tre, e quattro piedi, di dove sortono di grosse foglie, e de' fiori o bianchi , o rossicci , o nericci , in fondo a' quali sono de' grossi baccelli che contengono le fave . Alla fine di Ottobre , o al principio di Novembre si piantano quelle di spe-

zie

zie più grossa, perchè venendo anticipatamente, si possono vendere verdi, e però si pongono al levante, o mezzodì, in luogo elevato, non ingombrato da alberi, ed esposto al Sole. Quelli poi che non vogliono venderle fresche, si servono di una qualità più piccola, e più ordinaria, la quale è più saporita, e più facile a cuocersi. Questa si semina di Gennajo, e Febbrajo, potendolo fare ancora in Marzo, ed Aprile, ma non con tanto buon esito, poichè avendo bisogno quando è in fiore di godere del benefizio delle pioggie, o di molta rugiada, questo per lo più succede a quelle seminate presto, mentre facendo i fiori di Maggio, in questo mese benchè non piovesse, le rugiade sono abbondanti, dovecchè le seminate di Marzo, e Aprile essendo in fiore di Giugno, e Luglio, sono prive di questa umidità, e non vengono bene. Ricerca questa pianta dell' aria, e terreno, il quale quanto più è grosso, tanto più riesce abbondante; non ama molto i monti, e colli, ma bensì i piani in terre fresche, morbide, umide (non temendo le nebbie), e le valli riposate. Prima di seminarle le rende più feconde il tenerle in infusione nella morchia d' olio, e la semina può farsi in diverse guise sempre però nello scemar della Luna. Alcuni dopo aver ben lavorata la terra, e disposta a porche, piantano le fave in de' buchi piuttosto profondi, fatti col piuolo, alla distanza d' un palmo uno dall' altro, e le ricuoprono di terra con l' erpice, oppure con la zappa fanno un solco attraverso della porca, e vi spargono quella quantità di fave che comporta la larghezza della porca, le quali ricuoprono con la terra che cavano dall' altro solco che formano accanto,

to, e così di mano in mano. Altri seguitando l'aratro mentre alza la gleba, e forma il solco, spargono per il solco dello stabbio bene smaltito, e sopra questo seminano le fave che restano ricoperte assieme con lo stabbio della gleba che alza l' aratro nel tornare indietro, e formare un nuovo solco accanto al già seminato, e così seguitano finchè sia terminato tutto il campo. In modo assai vantaggioso si piantano ancora formando con la zappa delle buche lunghi l' una dall' altra un piede, le quali si riempiono di letame, ponendo tre o quattro fave per ciascuna buca, con ricoprirle di terra bene stritolata. Dopo nate, si sarchiano due o tre volte; liberandole dall'erbe cattive, e l' ultima sarchiatura si fa quando fioriscono, scorciandole allora coll' unghie l' estremità de' gambi.

Le Fave fertilizzano il terreno; il quale rende l'anno dopo un assai abbondante raccolta di grano; o sia perchè succhiano dalla terra un diverso alimento, o perchè il suo maggiore nutrimento lo attraggono dalle particelle natanti per l'aria, o perchè le radici non molto si dilatano a trar sugo dalla terra, o perchè colle molte foglie che gettano interrompendo le pioggie; gli impediscono il formar sopra la terra quella dura crosta, che non permette l' ingresso alle guazze e rugiade per beneficarla; il fatto si è, che il grano viene bellissimo e in abbondanza ove sono state le fave. *Vedi CALORIA*.

Del rimanente le fave sono un alimento molto usato, e nutritivo, ma pesano sullo stomaco: se ne dà alle bestie, e i gambi, e gusci gli servono di strame. Si usa seminarle ancora

per

per ingrassare il terreno, sotterrandole dopo che sono grandi. *SOVERSCIO*.

FAVULE. Campo dove sieno state seminate le fave, e poscia svelte.

FEBBRAJO. *Vedi* i lavori di questo mese alla parola *ANNO*.

FELCE. Pianta che contiene molto sale; con la cenere della quale se ne fa il vetro: cresce nelle montagne, e ne' boschi: e v'è la maschio, e la femmina: la maschio ha le foglie grandi, e tagliate come quelle della femmina; ma non ha nè rami nè fusto, nè fiori, dovecchè la femmina ne ha. Tanto l'una che l'altra, mangiandone rendono le donne sterili: la maschio in particolare presa per bocca fa morire la creatura nel corpo della madre, e fa abortire. La radica della femmina posta nelle botti impedisce al vino l'inforzare. Le foglie di felce sono buonissime a mescolarsi con i conci, e farvele infradiciare.

FELCE QUERINA. Pianta che cresce sopra le mura antiche, e tronchi d'alberi vecchi, le cui foglie si assomigliano a quelle della felce; la barba s'impiega ne' medicamenti; la migliore è quellla che viene a piè delle quercie, e ch'è ben nudrita. Essa purga la bile indurita; è molto buona alle ostruzioni di fegato, e di milza, al male ipocondriaco, e allo scorbuto; è purgante, ma non s'ordina sola, perchè non farebbe effetto abbastanza, onde purga dolcemente gli umori malinconici quando se ne fa bollire una mezz' oncia con boccie di luppoli, e di mele reinettes. Pestata, e applicata con le barbe fa cadere il pelo, ma s'applica primieramente per far sudare, e rasciutto il sudore nuovamente vi se ne pone della fresca.

FEN-

FENDITOJO. Picciolo ftrumento per inneftare a fquarcio: è di ferro, lungo un piede, comprefo il manico, groffo tre linee; di fotto è tagliente per fette o otto pollici di lunghezza, e tre di larghezza, e in fondo per di fopra ha una fpecie di conio rilevato d'un mezzo pollice di larghezza da baffo, e un police e mezzo in alto, per tenere aperto lo fquarcio, e inferirvi l'innefto.

FERNESIANA, detta anche *gigantèa*. Quefta pianta che ha la fua radica tuberofa, vuole effer pofta quattro o cinque dita a fondo, in un terreno buono, umido, e folatìo; viene fino all'altezza d'un uomo in circa; fpande molti rami divifi in altri ramicelli, che producono quantità di fiori di color giallo accefo; le fue foglie, che gli ftanno d'intorno, fono crefpute in mezzo, pendenti da alcuni picciuoli, che nell'Autunno rendono vaga la fua fiorita. Vuol effere innaffiata molto a fuo tempo, e ogni due anni fi leva dalla radica il moltiplico.

FERRANA. Mifcuglio d'alcune biade feminate per mieterfi in erba, e pafturarne le beftie.

FIALE. Quella parte di cera, dove fono le celle delle pecchie, e dove elle ripongono il mele.

FICO. Albero affai cognito, di legno flofcio, tenero, bianco, un poco tortuofo, di foglie grandi, e ruvide, il quale viene molto bello, e fa frutti faporiti, e perfetti ne' paefi d'un caldo temperato, tra 'l levante, e'l mezzodì in terreni mediocremente paftofi, e afciutti, mentre nelle terre troppo umide, e graffe fa i fichi infipidi, e acquofi, che facilmente cre-

crepano, e marciscono prima di maturare, alla riserva però degli albi, brogiotti, e verdini, i quali essendo di sua natura asciutti, vi regnano assai bene. I luoghi molto caldi composti di terra secca, leggiera, troppo asciutta, e poco sostanziosa, sono proprj per i fichi di Malta, di Portogallo, San Pieri gentili, e simili, che maturano i primi, quantunque le piante non vi vengano molto grandi, e robuste; dovecchè i Settembrini, per esser tardivi, il gran secco re dell' Estate gli fa avvizzire, e cader le foglie prima della loro maturità. Ne' paesi mediocremente freddi, si scelghino luoghi verso oriente, e mezzo giorno, difesi dalla tramontana, di terra asciutta, leggiera, e non molto grassa, piantandovi de' fichi dall' Estate che maturino presto, e de' Settembrini vi si possono mettere i dottati, e albi, perchè questi vengono anticipatamente agli altri, non concludendovi mai nulla i più tardivi.

Diverse sono le maniere di moltiplicare quest' alberi: con propagini, piegando in terra un ramo senza tagliarlo finchè non abbia gettate le barbe: con margotti, passando un ramo di mediocre grossezza d'un fico vecchio attraverso d' una cassetta forata piena di terra, dopo aver levato tra due nodi di questo ramo un dito di scorza in giro, fermando la parte sbucciata a quattro o cinque dita al disopra del fondo della cassetta, nella quale getta delle barbe dal nodo superiore, e quindi si taglia al di sotto della cassetta. Assai più comune è l' uso di piantare le barbatelle o siano polloni che vengono al pedale delle piante grosse. Fatte le buche larghe e fonde sopra quattro piedi per ogni verso, fognate in fondo per lo scolo dell' ac-

acque sotterranee, e con la solita stipa o altro legname verde, si levino i polloni con più barbe che sia possibile, imbrattandole di sterco stemperato nell' acqua, e si piantino in dette buche dalla metà di Novembre alla metà di Dicembre, se il luogo è caldo, e il terreno leggiero, e asciutto; e dalla metà di Febbrajo fino a tutto Marzo se il paese è freddo, e le terre umide, e forti, ponendovi della terra scelta mescolata con concime sostanzioso, bene smaltito, e situando le piante in modo che, considerato l' avvallamento che fa la terra smossa di fresco, non restino al fondo più di due palmi, e si fermi ciascun fusto ad un palo fitto in terra. Una miglior riuscita di tutte l' altre fanno le piante venute da rami di tre o quattro anni, scelti dalle cime di fichi giovani, sani, e vigorosi, e dalle parti d' Oriente e mezzo giorno, che abbiano la cima maestra grossa, robusta, e non sottile, nè di buccia liscia, poichè questi s' attaccherebbero più difficilmente, e verrebbero alberi stentati, e piccioli. I detti rami si tagliano alla lunghezza di quattro in cinque piedi, coprendo la tagliatura con cera da innesti, senza spaccare il fusto in fondo, nè tagliare verun rametto, come alcuni praticano, e imbrattati tutti, fuori che la cima maestra, di sterco stemperato nell' acqua, si distendano poco meno di due palmi a fondo nelle fosse preparate come s'è detto sopra, con i suoi rametti addrizzati per il loro verso, facendovi prima un letto di terra scelta, mescolata con molto concime sostanzioso, senza pigiarla nè sotto, nè sopra della rama, e alzando con diligenza la cima maestra all' insù, si fa escire quattro dita fuori del terreno, il quale va quivi

vi lasciato più basso del rimanente del suolo. Non è da passarsi senza riflessione il suggerimento di Pietro Crescenzio di spaccare il fusto in fondo, obbligando la fissura a stare aperta con porvi in mezzo una pietra, e in tal guisa sotterrarlo, come abbiamo detto, nella fossa. Ripieno è il fico d'umor lattiginoso, che facilmente può esser corrotto dall'umidità che il terreno somministra a questo ramo, e perciò imputridirsi la scorza nell'angolo che forma dalla parte superiore della fossa, ove gettar dee le radici, le quali pure s'infracidirebbero. Crescenzio pertanto ordina una tale apertura, perchè da essa colar possa la superflua umidità dannosa: ed in fatti si dissotterrino delle piante di due o tre anni poste con una somigliante regola, e si troverà quell'apertura puttrefatta dall'umore da essa trascorso, e in distanza le barbe venute dalla parte della piegatura del ramo; e queste sane, che non lo sarebbero se il troppo abbondante umore non avesse trovato facile lo scolo dall'apertura. Ne'paesi caldi di terre leggieri, e asciutte, si faccia la pianta dalla metà di Febbrajo alla metà di Marzo; e nelle terre fredde, umide, e grasse dalla metà di Marzo fino a tutto Aprile, mentre quando si piantano molto prima ch'entrino in azione, il legname, che di sua natura è floscio, poroso, e ripieno d'umori lattiginosi, coll'umidità della terra, o facilmente marcisce, o getta poche e deboli barbe. Per avere da questi rami in pochissimo tempo piante di fichi grosse, robuste, e fruttifere, allorchè i nuovi getti hanno quattro o cinque foglie, si scosti un poco la terra intorno al fusto formandovi un picciolo concavo fondo circa un palmo; si prenda u-

na pentola che abbia al di fotto un foro, con entro tre o quattro libbre di latte di pecora, di capra, o di vacca, munto di fresco, che non fia inforzato, acciocchè non arrechi danno in vece di giovamento, e fermata vicino alla cima del fico, fi fturi il foro, e fi lafci cadere poco a poco il latte nella picciola bucherella fatta intorno al fufto, facendo quefta operazione per un mefe, due volte la fettimana, dopo tramontato il Sole, e quando le piante fono nella loro maggiore azione, fe la ftagione non è molto piovofa, nel qual cafo s' indugi paffate le pioggie, e che la terra fia un poco afciutta. Non fi tralafci la mattina di andare a levare la pentola, di ricoprire la buca con terra, acciocchè il calor del Sole non profciughi buona parte di quell'umor foftanziofo. Nè fembri ftrana, incomoda, e difpendiofa una tal diligenza, mentre la groffezza di queft' alberi, e gli anticipati frutti ci faranno con maraviglia ben prefto vedere quanto gli fia ftata di giovamento. Se nel gran calore dell' Eftate patiffero ficcità, pongafi vicino al fico un tinello con quattro barili d' acqua, la quale efca a guifa di picciolo zampillo da un foro fatto verfo il fondo, e per mezzo d' un canale di terra o di legno vada a cadere preffo il pedale, facendo queft' adacquatura per due fere continue nel decorfo della notte, principiando dal tramontare del Sole. Ogni tanto fi vifitino, e fi levino con diligenza tutti i rami fottili lungo il fufto, e vi fi ponga in fuo palo.

Venuta la metà del mefe di Novembre dopo piantati i fichi, fi fcalzi la terra circa un piede a fondo intorno al fufto, tagliando tutte le barbe venute per il fufto fcalzato, e più fcofto

in

in giro si scavi il terreno alla profondità di due piedi, lasciando isolata in mezzo, e attaccata alle barbe la terra che restò imbevuta di latte; quindi si governino con una grossa cesta di buon concime, subito si ricalzino con la medesima terra, e se ne' mesi di Luglio e Agosto patissero seccore, si adacquino nel modo già detto di sopra.

Si può innestare il fico a occhio aperto, *Vedi INNESTARE*, ove parlando degli alberi in generale, quantunque abbia detto doversi aspettare per una tale operazione che siano in piena attrazione del suco, nel fico però ripieno per se stesso d'umor lattiginoso, la troppa abbondanza di suco potrebbe pregiudicarli; e però allorchè è giunto alla grossezza d'una canna, volendo innestarlo, si aspetti che sia in declinazione di latte, e a tale oggetto il giorno precedente all'inserzione si tagli la sommità delle rame, si scalzi, e vicino alle radici s'intacchi con un coltello, perchè da tali incisioni tramandi l'umor superfluo, e il dì seguente dopo tagliata la corona dell'albero si faccia l'innesto.

Resta finalmente da sapersi, che per dare una buona forma a queste piante, allorchè cominciano a mettere i rami per il fusto, conviene lasciarne soli due, uno per parte; e se crescesse solo la cima maestra senza gettar rami laterali, si tagli questa a quell'altezza che si vogliono i rami, con ricoprire il taglio di cera da innesti; e venuti i rami, se ne lascino due, uno da una parte, e uno dall'altra, regolandoli in modo che crescano ugualmente per mezzo del taglio, con raccorciare maggiormente il ramo più grosso, e meno il più piccolo, o anche

che senza punto tagliarlo ; e così si continui ogn'anno, tagliando tutti i rami che minacciano confusione, i rami di legno falso, i quali vengono con troppa forza sopra rami maestri vicino alla madrebranca, e che hanno gli occhj schiacciati, e molto discosti, dovecchè i buoni gli hanno grossi, e vicini gli uni agli altri; come pure si levino tutti i rami inutili e deboli, mantenendo sempre la pianta chiara, e aperta in modo che possa facilmente penetrarvi l'aria, e il Sole per rasciugare l'umidità delle guazze, che fa ingiallire, e cadere annebbiati i frutti. La cenere, la calce, la pula di lino, lo sterco pecorino, e colombino sono i migliori governi che dare si possono a' pedali di fichi già grandi, e la ruta piantata vicino ad essi gli rende prosperosi. Alle volte gli si formano nel pedale certe gonfiezze, che a guisa di posteme si maturono e tramandano una materia simile alla marcia, proveniente da umori maligni, che han corrotto il suo latte, formandosi poscia in quelle cavità il loro ricetto le formiche ed altri dannosi insetti. Si previene un simile accidente con lavorargli attorno al piede la terra, e se non ostante ciò comparissero quelle gonfiezze, si scalzi subitamente la terra d'attorno le radici, che in qualche parte si troveranno infette da simili posteme, e tanto a queste quanto a quelle del pedale si faccia uscire l'umor vizioso, incidendole con un coltello, e pulendole bene; quindi posta sopra quelle piaghe della cenere e sulle radici ancora, vi si rimetta la sua terra.

Il fico conviene alla raucedine, alla tosse, e nell'acrimonia dell'orina, e cotto che sia rilassa il ventre. Esternamente poi arrostiti, e cal-

caldi ammollifcono, e maturano i tumori, e fono di follievo alle gengive fuppurate, anzi vagliano a rimovere la toffe fe s' infondono nello fpirito di vino, il quale dopo effere ftato accefo fi bea.

FICO d' INDIA. Pianta che fi coltiva fra le ftraniere per adornamento de' giardini. Si moltiplica con facilità, poichè ponendo una foglia fotto terra fino alla metà, quefta non folo getta le fue barbe, ma in poco tempo butta ancora delle altre foglie, le quali fono groffe per lo più un pollice, armate di lunghe fpine, e che venendo una fopra l'altra, formano una pianta fenza fufti, e fenza rami. In cima alle foglie vengono i frutti, fimili a' fichi, ma più groffi, mangiando de' quali l'orina viene roffa come il fangue. Le foglie calde, e aperte per metà, guarifcono le percoffe ricevute al petto, e calmano i dolori delle giunture.

FIENILE. Luogo dove fi ripone il fieno, che dev' effer lontano dall' umidità, e dal fuoco, che con molto danno potrebbe facilmente attaccarvifi: fi fuol fare per lo più fopra la ftalla; ma ficcome il fieno fente danno dal fiato delle beftie, però fe gli fottopone della paglia, la quale tira a sè detto nocumento, e qualunque umidità gli foffe reftata.

FIENO. Così fi chiama l' erba de' prati quando è fegata, e fecca. La raccolta de' fieni fi fa di Giugno per un bel tempo, allorchè l'erba, già fiorita, è in feme, perchè fe prima fi fegaffe ritrovandofi ancora troppo tenera, e ripiena d' umidità, farebbe di poco nutrimento alle beftie; e per lo contrario, fe troppo matura, perduto avria l'umido e calor naturale. Dopo fegata, fi lafcia feccare ful prato, rivoltandola di tanto in tanto con de' for-

chetti, e dopo tre giorni si raccoglie in piccioli monti, dei quali poi se ne fanno delle masse tonde, e alte, che si lasciano per qualche tempo in questa guisa, perchè traspirando, esali tutta la malignità del fieno; indi se ne formano de' fastelli, e si ripone nel fenile, mettendovi tanto sotto che sopra della paglia ben secca per difenderlo dall' umidità, e da' cattivi odori; osservando che se ve ne fosse del non bene asciutto, o del mole per qualche pioggia, di farlo perfettamente seccare prima di riporlo, poichè o si puttefà, o ci accende fuoco ancor nel fenile; e quello ben secco, e ripesto senza essere stato bagnato dalle pioggie, può conservarsi due anni. Le faccende della messe impediscono qualche volta a' contadini il segarlo nel giusto grado di sua maturità; in tal caso però dalla maggior bontà di esso sarebbe ricompensata la spesa di pagare gli uomini a giornate che lo facessero: questi potrebbero anche invigilare perchè ben si seccasse, poichè succedendo in quella stagione delle improvvise pioggie, per difenderlo alla meglio possibile, convien ridurlo in picciole masse, e passata l' acqua nuovamente distenderlo, seguitando così fino a che sia ben risecco da poterlo sicuramente riporre ne' fenili. *Vedi PRATI, CEDRANGOLA, MEDICA.*

FIENO GRECO. Pianta domestica, i di cui gambi e rami sono molto sottili, alti circa un piede; i fiori sono piccioli, e bianchi il seme o granello, che viene in de' baccelli ritorti, è duro, minore del grano di Senape, di figura triangolare, e d'un odore acuto: s' impiega in molti rimedj, negl' impiastri, e cristeri ammollienti; è buono nell' acqua melata per ammollire gli ascessi interni: preso con un poco di

me-

mele estrae tutti i cattivi umori dagli intestini, e calma i dolori. La sua decozione, ed il seme pestato, e applicato alle parti dell' uno, e dell' altro sesso, è buonissimo per toglierne i dolori. Se ne ricava una mucillaggine, che si adopera nelle infiammazioni degli occhj.

FIENO SANTO. *Vedi CEDRANGOLA.*

FILIERA. Piccolo albero, che coltivasi ne' giardini, con molti rami, le di cui foglie sono come quelle dell' ulivo, ma più molli, e più verdi. I suoi fiori nascono verso l'ascelle delle foglie, e secondo il Turnefozio ognuno di essi è un vaso diviso in quattro parti, di color biancò, verdastro, e erboso. Appazziti i fiori, succedono delle coccole rotonde, grosse come quelle del mirto, nere, essendo mature sono come de' piccioli grappoli, d'un gusto dolce, con un poco d'amarezza: in ciascheduna di queste coccole v'è un picciolo nocciuolo rotondo, e duro. Le foglie, e le coccole sono astringenti, e rinfrescanti, proprie per l' ulcere della bocca, e per l' infiammazione della gola. Pestati i suoi fiori, ed applicati con aceto sulla fronte, mitigano il dolor di testa.

FILIGGINE. Quella materia nera, che lascia il fummo su pe' cammini, la quale è un ottimo concime per le terre. *Vedi CONCIMARE.*

FILUGELLI. *Vedi BACHI da SETA.*

FINOCCHIO. Pianta umbellifera, da' bottanici chiamato *Fœniculum vulgare*, di gambo diritto, scannellato, alto qualche piede, la quale nasce dal seme, ch' è minuto, ovale, verdastro, di sapor forte, buono a scacciare i flati, e ad ajutare la digestione. Si coltiva ne' luoghi caldi, e si semina da Dicembre fino in Feb-

Febbrajo in terreno ben lavorato, e sabbiato, in tempo che sia asciutto da potersi maneggiare, formando nelle porche de' solchetti fondi tre dita, ne' quali si sparge rado il seme; che se una tale operazione si farà di Marzo o Aprile, sarà bene fare star prima il seme a molle in vino, o latte, o mele finchè rigonfi, che così nascerà più presto, procurando, quando non piova, di adacquare la sementa. Nati che sieno i finocchi, si sgravano dall' erbe triste, e si diradano, lasciando i più vegeti ad una giusta distanza. Tagliati nell' Autunno i gambi secchi, e ricoperta la radica di buon letame, questa alla Primavera getterà bellissimi gambi, che produrranno il frutto anticipatamente ad ogn' altro seminato.

I finocchi, che non debbono andare in seme; ma bensì mangiarsi in erba, nel Bolognese, ove si coltivano con particolare attenzione, ed industria usano di coprire di letame nell' Inverno la terra, e ararla profondamente, quindi trasportatovi nuovo concime circa la metà di Luglio, vangandola, la dispongono a porche, con ispargervi il seme, il quale ricuoprono con una leggiera zappatura, e subitamente l' adacquano: poscia nel crescere che fanno quelle picciole pianticelle, le vanno diradando nel lavorarle, lasciando le più prosperose alla distanza d' un palmo, e le inacquano, perchè così ingrossano, e non alzano il fusto per produrre il seme; che se si disponessero a tallire, si leva da una parte della pianta la terra, e si pone dall' altra parte a ridosso di detta pianta, che serve per coprirla, piegandola poco a poco. Al principio o alla metà di Novembre si levano i finocchi con le radiche di terra,

ra, e si conservano in luogo fresco ed oscuro.

L' erba, o pure il seme preso unito a dell' orzo mondo, fa venire il latte alle donne: la decozione della foglia giova agli incomodi delle reni e della vescica, poichè fa orinare.

FIOR CAPPUCCIO. Pianta, il cui fusto è alto, e le foglie simili a quelle del finocchio, i fiori sono azzurri, e qualche volta rossi, distribuiti in forma di spiga assai belli. Si coltiva ne' giardini, seminandolo d' Autunno, viene anche da sestesso tra le biade. L' acqua stillata da' fiori e giudicata particolare per togliere le nuvole, o sia il panno dagli occhj.

FIORE. E' il prodotto di varie piante che naturalmente piace per l' odore, e diletta la vista per la vivacità, o diversità de' colori composto di tre parti, la prima delle quali è quella che lo contiene, chiamata calicetto, che serve a sostenere, e conservare i fiori nella loro propria disposizione; la seconda sono le foglie, o petala, d' uno o più colori, destinate a coprire l' interno del fiore, e difenderlo dall' ingiurie de' tempi, le quali all' aspetto del Sole si aprono; la terza è l' interno, ch' è la parte più preziosa, perchè contiene gli organi della generazione, e sono i maschili gli stami. *Vedi STAMI*, ed i femminili il pistillo. *Vedi PISTILLO*. Alcuni fiori contengono puramente gli organi maschili, altri i femminili, ed altri ambedue uniti, e questi si chiamano emafroditi; e vi sono diverse piante le quali producono solamente i fiori maschi, ed altre dell' istessa spezie i fiori femmine, come la canape ecc. l' unione degli uni con gli altri è necessaria per rendere fecondo il seme contenuto nel pistillo.

I bottanici danno varj nomi a fiori, co' quali

li gli distinguono in classi, prendendo norma dalla loro struttura e parti che gli compongono: per esempio, *polipetali* dicono quelli composti di diversi petali o foglie. *Vedi PETALA:* Fiori *radiati* chiamano quelli composti d'un disco, e d'un solo ordine di foglie appuntate e distese all'intorno ordinariamente a guisa di raggi. Quelli propriamente radiati debbono avere attorno al disco diversi fioretti, come si osserva nelle margheritine, ne' fiori di camamilla ec.

I fiori, o provengano da cipolle, o da radiche, o altre piante, hanno la maggior parte la loro origine dal seme; ma siccome per alcuni sarebbe troppo lungo questo modo di moltiplicarli, così si praticano varie altre maniere, secondo le diverse spezie, come si può vedere notato a ciascuno di essi in particolare. Ciò non ostante stimo necessario il dire, che per raccogliere il seme, si tagliano alla pianta tutti i fiori, lasciandone uno solo, o al più due de' più vigorosi, e de' primi fioriti, e quando il seme è maturo, si raccoglie per seminarlo in Autunno, eccettuato quello di viole, e d'anemoni, che subito raccolto si risemina il giorno avanti la Luna piena. Il miglior seme è quello che messo nell'acqua va al fondo, e il tempo proprio di seminarlo è in Marzo, e in Settembre, a Luna calante, osservando di fendere un poco i semi di buccia dura, acciocchè più facilmente germoglino; e per difendergli dagli animali nocivi, secondo che insegna *Collumella*, si tengano in infusione nel sugo di sempreviva, se pure di quest'erba ha inteso di parlare, mentre il suo sugo non produce un tale effetto, e dicesi che conferisca ancora alla bellezza de' loro prodotti. Di buona qualità, leggiera, pas-

sata

fata per vaglio ftretto, e apparecchiata in vafi, o catini dev' effer la terra ove fi fpargono i femi, i quali fi ricoprono circa un dito, più o meno, fecondo la loro grandezza, efponendoli al Sole per due o tre ore, tramontato il quale, ogni fera fi fpruzzano minutamente d' acqua con una fcopa: quando poi fono nati, fi lafciano fempre al Sole, a mifura che vanno crefcendo, fi crefce loro ancora della medefima terra. Poffono feminarfi anche in campo aperto con l' ifteffe diligenze ma refta affai più incomodo il difenderli dal caldo, e dal freddo.

Di Marzo, e di Settembre a Luna crefcente, cioè dalli dieci fino a' quattordici, e particolarmente nel giorno duodecimo di effa Luna fi trapiantano i fiori in buona terra preparata ne' vafi, o nelle ajette de' parterri, guardandoli dal calor dell' Eftate, e dal freddo dell' Inverno; avvertendo inoltre che le cipolle venute dal feme non fi trapiantano fe non paffati due anni.

Per piantare le cipolle, e radiche de' fiori nell' ajette, conviene fcavare la terra a un piede di profondità, buttandola fulle parti, fmovere e follevare con una zappettina la terra di fondo, e vagliarvi fopra della terra, finchè torni a riempirfi fino all' altezza che era prima, pareggiandola con un raftello, ò fia rafiera. Quindi per ben diftribuire le cipolle e radiche in un parterre, vi fi fegnano a corda con un piuolo de' folchetti che s' incrocino a guifa di ferrata, e nelle incrociature mettere le cipolle quattro dita fotto terra, ad una maggiore, o minore diftanza fecondo la loro groffezza; e fe veniffe ad avvallere, fi riempia il

vuoto con vagliarvi sopra della terra magra, e leggiera. All' intorno si possono mettere degli anemoni, ma non dei ranuncoli, i quali vogliono star soli sì nell' ajette, che ne' vasi.

Volendone finalmente piantar ne' vasi, fra' quali gl' inverniciati sono i migliori, dopo fognati vi si vaglia sopra della terra grassa, e macera, se sono radiche, e magra e leggiera essendo cipolle, quando si vuole che queste facciano un bel fiore; che se si desidera di moltiplicar le cipolle, allora si prende terra grassa, si riempia il vaso fino a quattro dita sotto l' orlo di esso, più o meno secondo richiede la pianta, e postevi le cipolle o radiche, si ricuoprono della medesima terra tanto che sopravanzi un poco il vaso. Durante l' Inverno si procura di custodirli dal freddo, innaffiandoli mediocremente solo all' intorno dopo levato il Sole, e nell' Estate tramontato che sia, difendendoli per quanto si può dal gran calore. Conviene inoltre tenerli puliti da tutte l' erbe inutili e cattive, svellendole quando la terra non è troppo bagnata, nè troppo risecca; e nel tempo che cade la rugiada visitarli ogni mattina, e levare le tele di ragni, le quali guastano i colori, e tener lontani gl' insetti che gli rodono.

La terra adattata per i fiori sì de' parterri, che de' vasi, si forma con un terzo di buona terra nuova non sfruttata, un terzo di concio vecchio ridotto a terriccio, e un terzo di buona terra d' orto, il tutto mescolato insieme, e vagliato, ponendone per l' altezza d' un buon piede, o sia ne' vasi, o sia ne' parterri; e piantate le cipolle si innaffiano un poco purchè non ghiacci, mentre se ghiacciasse, bisognerebbe

co-

coprirle con quattro dita di concio ridotto a terricio, e poi con stuoje.

Le radiche, e cipolle si cavano di terra passati i due, e anche i tre anni dalla metà di Giugno fino a tutto Agosto, principiando dalle prime a produrre i fiori; e se non ostante la diligenza accadesse, che nello scassare la terra qualche cipolla restasse offesa dal ferro, se le butti sopra la ferita della polvere ben secca, e dopo tenute per sette o otto giorni distese sopra una tavola in una stanza asciutta e calda, senza staccare i piccoli figliuoli, involtate nella carta, si conservino nelle scatole in luogo rivolto a tramontana. Le radiche d' anemoni, argemoni, essendo sottoposte a putrefarsi, devon levarsi ogni anno tanto dall' ajete che de' vasi. I ranuncoli si cavano subito che hanno secche le foglie, e asciutti che siano, pongonsi in iscattole con della rena. La corona imperiale, e le frittellarie, come s' è detto a' loro nomi, non vogliono star molto sopra terra, e però cavansi solo per ispogliarle de' moltiplici, e subito si ripiantano.

Colori che si possono dare a' fiori.

Spolverizzate della terra grassa cotta al Sole, innaffiatela, per lo spazio di quindici o venti giorni d' acqua rossa, gialla, o d' altro colore posta in un vaso; spargetevi il seme di qualche fiore che sia d' un colore contrario a quello della tintura artificiale; i bianchi però sono i più adattati a ricevere il nuovo colore, innaffiateli mattina, e sera, nè usate altr' acque fuorchè di quella tinta, con la quale avete bagnato la terra, osservando di mettere i vasi

ogni

ogni sera in una stanza al coperto, mentre la guazza e la rugiada delle notte, e della mattina sono contrarie all' artificioso colore. Si possono ancora mettere in un cannello di paglia tre o quattro semi di fiori diversi, e ricoprirli di terra, e di buon concio, mentre questi semi unendo in una le loro barbe, possono produrre una scherzosa varietà di colori. Le piante che hanno il gambo e rami forti, si forano fino al midollo, e s' insinuano in quest' apertura i colori che si vogliono dare a' fiori; poi si ricuopre il foro con del concio di vacca, o con dell' argilla, e i fiori avranno tanti colori diversi, quanti se ne saranno introdotti nell' apertura; ma una tale impressione straniera di colore non dura più d'un anno. *Vedi* un' altro metodo per varieggiare i fiori posto a *GENERAZIONE DELLE PIANTE*.

Odori che si può dare a' fiori, i quali non ne hanno punto, o lo hanno spiacevole, come i Tulipani ec.

Prima di porre il seme o cipolle, si fa inzuppare del concio di montone nell' aceto con entrovi un poco di muschio, zibetto, o ambra, e vi si tiene per qualche giorno in infusione il detto seme, o cipolle. Dopo poste nella terra, s' innaffiano le piante nascenti con questo liquore, e i fiori che ne vengono spargono un grato e piacevole odore. Per le piante che vengono da barbatelle, talli, e margotti, l' operazione si fa alla pianta, come anche per i colori.

Con-

Conservazione de' fiori.

Abbiate della miglior rena di fiume, pulita per quanto è possibile da tutte le immondizie, asciugata al Sole, o sopra una stufa, e stacciata, per servirsi solo della più fina. Fate fare una cassetta di legno, o di latta stagnata della grandezza che volete; mettetevi in fondo tre o quattro dita di quella rena, e piantatevi i gambi de' fiori in modo che stiano ritti accanto uno all'altro, ma senza toccarsi in nessuna parte; riempite con dell'istessa rena non solo il vuoto de' gambi, ma ancora intorno a' fiori, dentro, e sopra all'altezza di due o tre dita: mettete la cassetta in luogo esposto al Sole, oppure, che sarà meglio, in luogo riscaldato da una stufa, e lasciatevela stare per un mese o cinque settimane. Riguardo a' tulipani gli va tagliata con diligenza quella piccola boccia, che hanno in mezzo dov'è il seme, e ripieno il vuoto di rena. Non si devono mettere troppi fiori in una medesima cassetta, nè farla troppo larga. Quantunque in questa maniera si conservi la loro figura, nulladimeno molte volte scema la vivacità de' colori.

Il *Muntingio* insegna cogliere i fiori quando non sono bene sbocciati sul mezzodì d'una giornata asciuttissima, ed empirne un vaso di terra cotta bene invetriato dentro, e poi spruzzarvi sopra dell'ottimo vino di Francia, in cui sia stato un poco di sal comune: quindi porre il vaso in una buona cantina, coprendo diligentemente la bocca di esso all'ingiù, e quando se ne vorrà far uso si potranno levare del vaso, e esporre al Sole, o in una stufa di buon

fuoco, che sbocceranno, e avranno la sua natural vivacità, odore, e colore. Il Sig. *Southwell*, per conservare i fiori e i frutti tutto l' anno, suggerisce il seguente metodo: Prenderai libbre una salpetra, libbre due boloarmeno, libbre tre rena, o sabbione vagliato, mescolerai tutto insieme; quindi toglierai il frutto qualunque sia non per anche giunto a perfetta maturità, e che abbia il suo gambo: porrai queste frutta o fiori ad uno ad uno con buon ordine in un vaso di vetro della figura d' una forma, e coprirai la bocca con una tela ben unta d' olio, ponendo detto vaso in cantina bene asciutta, aggiustandolo sopra un letto della già descritta materia preparato in una cassetta in modo che il vaso resti per ogni parte circondato dalla medesima materia per la grossezza di quattro buone dita, e quindi finirai d' empiere la cassetta di detta materia, sicchè resti sotterrato in essa. In questa forma si conserveranno i frutti, e fiori, talmentechè alla fine d' un anno si ritroveranno come postivi allora.

Trovo ancora che per aver fiori naturali nell' Inverno, e farli fiorire il giorno che si vuole, nel tempo in cui vengono gli ultimi fiori che si desidera avere, si scelgono sulla pianta le boccie meglio fatte, e vicino ad aprirsi, tagliandole con le cesoje, lasciandole il gambo lungo almeno quattro dita, indi turata con cera di Spagna la parte tagliata, si lasciano seccare le boccie, e poi si rinvoltano separatamente ciascuna in un pezzo di carta bianca ben asciutta, e si chiudono in una cassetta. Quando si vogliono far fiorire, in qualunque tempo sia dell' Inverno, il giorno avanti si taglia il gam-

bo

bo al di ſopra della cera di Spagna, e ſi mettono nell'acqua in una caraffa o vaſo, dove ſarà bene aſſai meſcolare un poco di nitro; il giorno ſeguente ſi vedranno aprire le boccie, diſtenderſi, brillare de' loro vivi colori, e riprendere il naturale odore.

A ſolo oggetto di compiacere, e d'eſercitare la curioſità de'dilettanti in ſimil genere ho riportato il già detto fin quì.

FIORALISO. Fior campeſtre di color azzurro, tanè, e bianco, la pianta del quale è detta Battiſecula. *Vedi BATTISECULA.*

FIORDALISO. *Vedi GIGLIO.*

FIOR della NOTTE. *Vedi GERANICO TRISTO.*

FIORE della PASSIONE. *Vedi GRANDIGLIA.*

FIOR della TRINITA'. Queſta pianta così chiamata venne dalle Iſole le più gelide del Settentrione, il quale in queſto noſtro Clima non vive lungo tempo, forſe pel caldo che lo moleſta. Oltre di queſto v'è la noſtrale, che produce un fioretto ch' è aſſai vago di color turchino, che nel tempo della Primavera moſtra il pregio della ſua bellezza. Queſta pianta è tutt'all'oppoſto della ſtraniera, poichè ama più il Sole, che l'ombra, e l'una, e l'altra però vogliono terren graſſo, e macero, che ſia innaffiato quando biſogna.

FIORRANCIO. Sorta di fiore raggiato, grande, tondo, e odoroſo, i cui gambi ſono ſottili, le foglie un poco lunghe, polpute, e bianchiccie. Si trova comunemente ne'giardini, fioriſce in Maggio, e dura tutta l' Eſtate, venendo in tempo che non vi ſono quaſi più fiori; nè v'è biſogno di moverlo dal ſuo poſto,

perchè i getti che butta, barbicano da se stessi, e questi si trapiantano alla Primavera.

FIORVELUTO. *Vedi AMARANTO ALESSANDRINO*.

FITTO. *Vedi AFFITTARE*.

FITTONE. Barba maestra delle piante, che la maggior parte degli alberi buttano perpendicolarmente al fusto. Questa è la prima prodotta dal seme; e che secondo la spezie della pianta, e la natura del terreno profondo e leggiero si allunga più o meno; e giova qualche volta per i maggiori progressi delle piante l' impedire al fittone l' estendersi molto, con farli incontrare una materia dura che penetrar non possa, poichè quantunque nel libero progresso getti naturalmente delle barbe laterali, non ostante un tale impedimento al di lui accrescimento lo sforza a sviluppare un maggior numero di barbe laterali, e così si accrescono le bocche assorbenti il sugo per nutrimento della pianta, semprechè però venga ciò fatto giudiziosamente secondo le circostanze.

FOGLIE. Sono uno de' prodotti delle piante, di figura schiacciata, e secondo le qualità della pianta o intere o frastagliate in varie guise, qualche volta polpute, sugose, e pieghevoli, e qualche volta sottili, asciutte, e dure, alcune piane, liscie, e lucenti, altre scabrose, ruvide, e smorte, di colore ordinariamente verde più o meno carico, e quasi sempre dalla parte di sotto più chiaro che di sopra: o sono semplici, cioè attaccate ciascuna al fusto o a' rami, come quelle de' peri, de' mesi, del grano ecc. o sono composte, cioè che diverse semplici hanno un gambo fra loro comune, col quale pendono da' rami, come nel noce, nelle rose, ne' ceci ecc.,

e ven-

e vengono o alternativamente, o opposte l'una all'altra: Si dividono in foglie *annuali*, cioè che spuntano alla Primavera, e periscono all' avvicinarsi dell' Inverno: e in *sempre verdi*, cioè che si mantengono sull'albero anche nell' Inverno.

E' oramai da una quantità d'osservazioni comprovato quanto utili e necessarie siano le foglie per la vegetazione, e quanto dannosa riesca a' progressi d' una pianta la loro mancanza, o infezione, che vano sarebbe il ragionarne. Con qual rincrescimento non vediamo pur troppo languir le tenere pianticelle delle biade, allorchè restano offese le foglie dalla ruggine? Qual danno non soffrono i frutti assaliti dagl' insetti che gli guastano le foglie, dimodochè producono scarse e non isquisite frutta? Giungono persino a perire; ed io ho veduti andar male gli ulivi percossi da un freddo vento in una rigidissima stagione, che gli aveva fatte cadere le foglie, avendone salvati diversi con tagliare tutta la corona dell'albero, perchè dal fusto gettasse nuovi rami con nuove foglie.

Qualunque sia la proprietà che attribuir si voglia alle foglie, o si considerino come gli organi pe' quali s' introduce l'aria dell'atmosfera, e si comunica alle trachee delle piante, ove dilatandosi a misura che cresce il calore, comprime i vasi imbevuti di sugo nutritivo, e ne promove in tal forma la circolazione, o si giudichino come assorbenti una parte dell' umidità delle pioggie e delle rugiade per distribuirla al rimanente della pianta, come fanno le radici del sugo, o si riguardino come la parte dove concorre il sugo per ricevervi una più perfetta preparazione, e passar quindi ad alimentare tut-

ta la pianta, o si stimino finalmente i canali pe' quali traspiri quell' inutile sovrabbondanza di sugo, che cagionar potrebbe considerabili malattie, si troveranno sempre di somma importanza pe' felici progressi de' vegetabili. Ma siccome tanto da un' eccedente quanto da una troppo scarsa traspirazione ne derivano dannosi effetti, togliendo la prima il vigore alle piante, e la seconda rendendole colla corruzione dell' umidità malate, alla qual cosa può contribuire ancora il troppo inzupparsi d' umori; così ne segue che conviene spogliar delle foglie un albero con avvedutezza, regolandosi secondo le circostanze d' una pianta vigorosa o languida, di un' annata asciutta o umida, d' un clima più o meno soggetto alle rugiade, d' un' esposizione più o meno percossa dal Sole che le dissipi e le prosciughi.

Vi sono degli alberi, come i gelsi, i quali si brucano a motivo dell' utilità delle loro foglie, che servono a nudrire i vermi da seta, ma non per questo che non ne risentano danno; e a tale oggetto con una legge è proibito nella Toscana l' allevare i bachi di seconda posta, o siano di tre volte, per non pregiudicar quest' alberi spogliandoli nuovamente allorchè hanno prodotta la seconda foglia. Le altre qualità delle foglie che si brucano per seccarle, e nudrirne nell' Inverno le bestie, siccome si fa nell' Autunno, tempo in cui sono vicine a cadere, poco pregiudizio ne risentono le piante. Tutte le foglie d' alberi sono molto buone a far del concio, lasciandole infracidire dopo averle messe in massa.

Foglie *dissimilari* diconsi le due prime foglie, che qualche pianta getta nello spuntar dal terreno,

reno, per lo più dissimili nella figura dall' altre foglie della pianta istessa allorchè è cresciuta. Queste altro non sono che i lobi della semenza, estesi, e inoltrati, co' quali sembra che la natura abbia provvisto alla difesa dello stelo ancor tenero.

Le foglie de' fiori, i bottanici per distinguerle dalle altre della pianta, le chiamano *petala*: *Vedi PETALA*.

FOLLICOLO. E' quell' inviluppo membranoso più o meno forte, nel quale sonovi contenute le semenze delle piante.

FONTE, o sia *sorgente d' acqua*. Per conoscere ove sieno acque sotterranee da poter formare qualche fonte, sorgente, o pozzo, bisogna poco avanti del levar del Sole in giornata serena sdrajarsi boccone col mento appoggiato in terra, e guardare all' intorno se in qualche sito spezialmente verso l' Oriente, si vegga alzare un certo vapore umido, e ondeggiante, in particolare ne' mesi d' Agosto, Settembre, e Ottobre, e vedendo un tal segno, si può giudicare in quella parte esservi qualche natural sorgente, quando però quivi non fosse il suolo bagnato, mentre in tal caso l' indizio sarebbe incerto, potendosi alzare il vapore dell' umidità superficiale, e non intrinseca della terra. Conviene inoltre esaminare le qualità della terra: la terra nera contiene la miglior acqua; molto buona si trova ancora nella rena nera, che non è lontana da' fiumi, e nella terra sabbionosa rossa. Le acque a piè de' monti fra massi e pietre, sono fresche, e salutari; ma quelle che si trovano in fondi cretosi non sogliono riuscire molto abbondanti, nè buone. Si può ancora conghietturare che vi siano delle acque in quei luo-

ghi, ove crescono naturalmente falci, giunchi canne, crescioni, agrimonia, ed altre erbe acquatiche: allorchè non vi siano vicini degli stagni.

FORCONE. Bastone lungo intorno a tre braccia, che ha in cima due, o tre rami, detti rebbj, che sono aguzzati, e piegati alquanto; s'adopera per mettere insieme, e rammontar paglia, e simili cose.

FORESTA. S'intende generalmente parlando per questa parola un bosco di una grandissima estensione di terreno: tuttavia questa denominazione non è sempre determinata per la più grande estensione. *Vedi BOSCO.*

FORFECCHIA. Piccolo insetto, lungo, e liscio, di coda biforcata a guisa di forbici, che si nasconde particolarmente ne' fichi, ed è nocivo a' fiori degli alberi, e massime a' peschi, e albicocchi. Per distruggerle basta sospendere agli alberi de' corni di montone, poichè richiamate dal suo odore, vi entrano dentro, e siccome non possono escire che con fatica, si vuotano questi corni ogni giorno, stiacciando le forfecchie.

FORMAGGIO. *Vedi CACIO.*

FORMENTO. *Vedi GRANO.*

FORMENTONE, o sia *gran turco*. Pianta che ha il suo fusto alto sei o sette piedi, non viene a spighe come le altre biade, ma i suoi granelli sono quasi tondi come i piselli, molto serrati, e disposti in linea diritta attorno un grosso fusto lungo circa un mezzo piede, che chiamasi pannocchia: ve n'è di diversi colori, giallo, bianco, rosso, e nero, ma la farina è sempre la stessa, cioè a dire tendente al giallo. Si coltiva molto in Ispagna, Turchia, America,

ca, e in quasi tutta l'Italia, e in parte della Francia. Non si semina come l'altro grano, poichè si fanno de' buchi in linea retta sopra un solco, e vi si buttano due o tre granelli per buco, avendolo fatto prima rinvenire per un giorno intero, e si ricoprono i buchi di terra, appoggiandovi sopra il piede; oppure si semina sopra porche in piccoli solchetti tirati a corda, e questo si fa alla fine d'Aprile, e in principio di Maggio, se la terra è ghiajosa; e alla fine di Maggio, e a' primi di Giugno se è argillosa.

E' sentimento del celebre *M. du Hamel* che il formentone venga meglio nella terra leggiera e sabbioniccia, di quello che nella forte e argillosa, e ne prescrive la seguente maniera di coltivarlo. Nel mese di Marzo fare due lavori al terreno, e spargervi del concio; verso la fine d'Aprile farvi un terzo lavoro, e stritolare le zolle con il rastello, poichè i solchi impediscono di servirsi dell'erpice; per un bel tempo poi seminare il formentone, non più tardi del principio di Maggio, perchè sia in istato di meglio resistere a' calori dell'Estate, formando con un sarchiello, nella profondità de' solchi, delle piccole buche distanti nella fila de' solchi una dall'altra un piede e mezzo, in ciascuna delle quali si mettono due granelli di formentone: quando è nato levasi il gambo più debole a tutti quei buchi ove hanno germogliato tutti due i granelli, e se ne seminano de' nuovi ove non è nato. Verso i quindici di Giugno si sarchia attorno ciascun gambo, e alla fine di Luglio nuovamente si sarchia, rincalzando la terra a' piedi del formentone. Finalmente alla metà d'Agosto, allorchè gl'involucri delle spighe sono di-

ve-

venuti gonfi, vanno tagliate le pannocchie de' fiori maschi, che sono quelle vuote di granelli, le quali vengono in cima a tutti i gambi, e servono di nodrimento a' buoi, e qualche tempo dopo si levano le pannocchie volpate, e quelle cascanti, e tutte le foglie de' gambi, pretendendosi che questo contribuisca all' ingrossamento delle pannocchie, e de' granelli; lo stesso *du Hamel* però teme che s'indeboliscano i gambi cavandoli le foglie, e che quest'uso siasi introdotto a solo oggetto d' aver foraggio pe' buoi.

Un coltivatore, stante le molte osservazioni fatte, ha trovato, che il modo consueto di coltivare il formentone è capace di rovinare le terre; onde animato da zelo per il pubblico bene, ha ideata una nuova maniera di coltivarlo, dimostrando che secondo il suo metodo la raccolta è due terzi più che all'uso solito. Dopo aver osservato l' Autore che le terre più proprie per fruttuosamente coltivare questa pianta sono le grasse, e che hanno molto fondo; espone il suo nuovo metodo, che è il seguente. Sulla fine d' Ottobre deve farsi il primo lavoro, e servirsi d' un aratro grande, al quale s' attaccano due para di bovi, affine di profondare nella terra circa un piede e mezzo, distribuendo il campo in porche larghe almeno sei piedi, e quindi erpicarlo per rompere, e stritolare le zolle. Passati i forti ghiacci si potrà ne' solchi un poco di concio bene smaltito, spargendolo in detti solchi da una parte dall' altra per la larghezza di circa due piedi, e con lo stesso aratro vi si fa un secondo lavoro alla medesima profondità, con formare però i nuovi solchi in mezzo delle porche per gettare la terra nel fondo de' primi, e ricoprire il concio.

Un

Un terzo lavoro, ma meno profondo, si fa alla metà di Marzo, rifacendo i solchi dove i primi, e rimettendo il terreno nella medesima disposizione. Finalmente quando si vuole seminare, facciasi un quarto lavoro simile al terzo, gettando la terra per l'istesso verso. Scelgasi per la sementa un tempo bello, e nel piantare i granelli, se ne pongano sempre due ne' buchi fatti con un pivolo alla distanza d'un piede l' uno dall'altro, e non nel più basso fondo de' solchi, ma per parte in uno de' lembi della porca, osservando di tener lontani i piccioni e altri animali che sono ghiotti di questa biada. Nati i granelli, e buttato che hanno due o tre foglie, vi si dee fare un leggiero lavoro con la marra, per mezzo del quale si riduce a piano il terreno, e si accosta la terra a' giovani gambi, dicendosi per questo il primo rincalzo: quindici giorni dopo se ne fa un secondo, e molto meglio se farà in tempo d' una piccola pioggia; e in questa occasione si sbarbano i gambi doppi, lasciandone uno per buco, il più vigoroso, che sarà quello dalle foglie più lunghe. Per non snervare il terreno, e fare in modo che l'anno dopo vi si possano seminare delle biade più utili, dopo il secondo lavoro o rincalzo, si rompe con l'aratro la terra degli spazj tra' filari del formentone, in maniera che la terra vada accosto a' gambi del detto formentone, e lo stesso si rifà quindici giorni, o tre settimane dopo, prendendo il tempo della rugiada.

Quando i mazzetti de' fiori che vengono in cima alle pannocchie sono passati, si rompono con le mani i gambi al primo nodo che è di

so-

sopra alla pannocchia; e allorchè queste sono ben formate, e che il granello principia a comparire, cosa che succede verso la fine di Agosto, si levano tutte le gran foglie pendenti che cominciano ad ingiallire, le quali servono di vitto alle bestie. Ingiallito intieramente il granello se ne fa la raccolta, staccando le pannocchie con i granelli, e trasportate nell' aja si spogliano dalle foglie che le cuoprivano, le quali servono di nutrimento a' booi nel tempo delle semente; e quindi si ripongono in un granajo ben arioso, difeso dagli uccelli, e degl' insetti.

Fatta la raccolta si tagliano con una falce tutti i gambi, possandoli sopra la terra lavorata d' uno de' lembi de' solchi, lasciando l' altro vuoto, mentre seccati che siano servono nell' Inverno di nutrimento alle bestie, tritandoglieli minuti ogni volta che se gli danno; e subito si fa passare l' aratro sopra le porche che contengono i tronchi de' gambi per più facilmente sbarbarli, volendosi che seguitino questi a sfruttare il terreno, e fattine de' monti, e lasciati seccare, se gli dà fuoco, e si spargono le ceneri su quella porzione di terra che ha prodotto il formentone.

Il letame sparso prima di porvi il formentone, i lavori o rincalzi fatti nel tempo del suo crescere riducono quella terra sì ben preparata, che un solo lavoro è sufficiente per seminarvi il grano, ed averne un' abbondante raccolta. Potrebbesi riparare ancora quel pregiudizio che arreca alla terra il formentone col troppo sfruttarla, spargendo nei solchi fra la fine di Luglio e 'l principio d' Agosto dei lupini, ricuo-

pren-

prendoli nell' atto di farchiare e rincalzare le piante del formentone, mentre fatta quindi la raccolta del formentone, e tagliati i fusti, rompendo la terra con un folco in mezzo alle porche, le piante de' lupini già crefciute resteranno ricoperte, e ferviranno d' un ottimo fovercio, col quale fi reftituirà alla terra la fua attività.

Accorda l' Autore che la fpefa della coltura fecondo il fuo metodo fupera quella dell' antica maniera; ma facendo il paragone del prodotto, afficura d' aver fatta l' efperienza, che nel medefimo fpazio di terra che fi coltivava all' ufo antico, ha raccolto il doppio e un terzo di più, e d' una qualità infinitamente più bella, e più mercantile, dopo averlo coltivato fecondo le fue regole; che ha trovato per fino de' gambi, i quali avevano fatte tre groffe pannocchie, dalle quali, avendo avuta la curiofità di contarli, ha cavato più di quattromila cinquecento granelli.

Per far vedere l' utilità che fi può ricavare da quefto grano, efpone lo fteffo Autore effere ftate fatte da molti diverfe fperienze per rendere il pane di gran turco di facile digeftione, e che quella riufcita meglio fra tutte confifte in far bollire nell' acqua del gran turco ben maturo, quafi a fegno d' effer cotto; indi cavarlo, ed efporlo all' aria per farlo feccare in maniera da poter effer macinato, mettere della crufca di grano nell' acqua in cui è ftato il formentone, e dopo che vi ha bollito colarla per un panno bianco fino, e impaftare con queft' acqua bianca che n' è ufcita la farina del formentone. Egli afficura che in quefta maniera è venuto un pane eccellente, guftofo, e

pre-

preferibile ad ogni altro per la salute. D'un gran vantaggio è sicuramente questa scoperta, e d'un grandissimo soccorso per le genti di campagna nell'annate che v'è carestia d'altro grano.

Il formentone essendo ben seccato al Sole si conserva molti anni smovendolo di tre in tre mesi; ma meglio che in qualunque altra forma pretendono alcuni si mantenga nella sua pannocchia senza batterlo, e sgranarlo, perchè quantunque più difficile a rivoltarsi con la pala, non ostante lo vogliono meno soggetto ad esser guastato dagl'insetti.

La più speditiva ed usitata maniera di sgranarlo è quella di batterlo con i correggiati; ma siccome si corre rischio di schiacciarne molti granelli, così praticano alcuni di fermare stabilmente all'orlo d'una bigoncia una banda di ferro schiacciata, alla quale sfregando le pannocchie, si staccano i granelli, e cadono nella bigoncia: è buono a ingrassare i polli, i porci; e la sua farina fa il pane giallo, e indigesto.

FORMENTONE CINQUANTINO. Spezie di formentone così chiamato forse perchè cinquanta giorni vi vogliono dalla seminagione alla raccolta. Dove praticano il coltivarlo, cosa che si fa in particolare nello Stato Veneto, dopo segato il grano, rompono le terre, e vi seminano il cinquantino. Cresce la pianta; ma non giugne all'altezza dell'altro formentone; più picciola pure è la pannocchia, la quale sorte dal fusto all'altezza da terra d'un piede in circa, fornita di granella d'un color giallo pagliato, e non così dorato, come sono quelle del formentone. Subito fattane la raccolta, la-

vorano nuovamente il terreno, e vi si seminano quindi il grano. Le replicate sperienze con accuratezza eseguite possono farci comprendere, se il desiderio di far due raccolte in un anno nel campo istesso sia di pregiudizio alla terra per troppo impoverirsi di sughi, e per non potervi fare tutti i lavori consueti, e se l'aumento de' conci riparar possa un tal danno. *Vedi GRANTURCO*.

FORMICHE. Picciolissimo animaletto che si moltiplica assai: ve ne sono delle rosse, e delle nere, e una prodigiosa quantità se ne ritrova in tutti i buchi delle quercie vecchie. Siccome questi animaletti recano gran danno agli alberi, e a' frutti, così vanno per quanto è possibile distrutti in tutti quei luoghi ove possono far guajo considerabile. Tra' mezzi che insegnano i libri d'agricoltura, per prevenire i danni che cagionano le formiche agli alberi, e per impedire la loro gran moltiplicazione, ve ne sono de' nocivi all'istesse piante, e di quelli che s'usano inutilmente. I migliori che si possino praticare sono il prendere degli ossi mezzi spolpati, e gettarli in terra vicino dove sono le formiche, le quali richiamate da questo cibo vi concorrono in gran copia, e carichi gli ossi di esse si scuotano sopra il fuoco, o nell' acqua, che replicandolo più volte, s'arriverà a distruggerle; oppure smovasi più spesso che si può la terra ove sono cavando le pietre sotto le quali s'annidano, e gettandovi dell'acqua bollente, se il nido però non è a piè d'un albero; ma più facilmente si fanno perire scoprendo i loro formicolai l'Inverno, perchè essendo allora stupide, o addormentate, o deboli, se gli accelera la morte con buttarvi sopra del-

l'ac-

l'acqua che le ghiacci; lo stesso si fa ancora quando piove dirottamente: che se le formiche anderanno ordinariamente per terra, si brucino con fuoco di paglia, o con cenere ben calda. Si può se non distruggerle, impedire almeno che non vadano sopra qualche albero a danneggiarlo facendo un cerchio di pania intorno al fusto dell'albero dove si vede che passeggiano, poichè così parte resteranno invischiate, e le altre prenderanno altra strada. Si unge ancora il tronco con fiele di bue, ovvero si circonda di cotone, o di carta, in modo che toccando la carta l'albero nella parte superiore ov'è legata, stia nella parte più bassa lontana dall'albero, che con tali mezzi s' impedirà alle formiche il salirvi: dicesi ancora che attaccando alla scorza intorno al fusto de' fiocchi di grossa filiggine di cammino, non vi s' accostino, perchè non possono soffrirne l' odore. Se si fossero annidate in un vaso d' arancio, si tenga per due o tre ore nell' acqua riscaldata dal Sole, che si spegneranno senza danno della pianta. Si possono anche prendere diversi vasi empiendoli mezzi d' acqua melata strofinando un poco il bucciuolo, o sia la canna del vaso per maggiormente attrarle: quando ve ne siano andate molte dentro, si annegano, e questo ripetesi fin a tanto che sono distrutte. Altri sogliono prendere de' fogli di carta, l' impiastrano di mele, e la pongono dintorno ai luoghi ove esse stanno: le formiche tantosto v'accorrono, e cuoprono i fogli, quali presi dalle quattro parti acciò esse non possino cadere, si gettano nel fuoco. Altri finalmente fanno un miscuglio di mele e d'arsenico in polvere, e lo mettono in certe scattole pertuggiate in maniera che possi

sola-

solamente entrare una formica: e con questo mezzo se ne possono distruggere un grandissimo numero. Tali diligenze vanno usate anche contro i formiconi, i quali fanno tanto guajo agli alberi grandi, e sopratutto alle quercie; così quando si sono scoperte le loro abitazioni, si disfano fino a fondo, e se ne sono presso il pedale dell' albero, si facciano morire gettandovi una caldaja d' acqua bollente.

FORNACE. Edificio murato, o cavato a guisa di pozzo, colla bocca da piede, a modo di forno, nel quale si cuoce la calcina. *Vedi CALCINA*.

FOSSE. Intendesi con questa parola tanto quelle da acqua, che quelle da alberi, e siccome parlando della piantagione de' diversi alberi abbiamo detto come vadano fatte le fosse, così riporterò quì solo il sentimento d' un' Autore, il quale dice, che generalmente in pianura dove non è per mancar mai il terreno, siano le fosse d' alberi da frutto profonde circa tre piedi, e ne' luoghi montuosi, ove le pioggie trasportano la terra si facciano profonde più di quattro piedi, e tanto nel piano che in pendìo larghe quattro piedi, con osservare nel riempirle di mettere in fondo la terra ch' era prima alla superficie, e alla superficie quella ch' era in fondo, essendo questa una molto interessante diligenza.

Quanto a quelle da acqua non tralascierò d' avvertire il tenerle scavate, e pulite; e questo si fa di Novembre, perchè le acque nell' Inverno trovandole ripiene, non trabocchino, e vadano a danneggiare i campi: si ripuliscono ancora di Maggio, gettando sempre nel campo tutta quella terra che si cava dal fondo depositatavi dal-

dalle acque, mentre serve a ottimamente ingrassare il terreno. Tali fosse si fanno anche onde servano di circondare li campi per proibirne a chicchessia l'entrata. Conviene queste farle larghe sei piedi nelle strade maestre, e di cinque, o meno nelle comuni: ma quelle che devono servire come di steccato a cagion del vicinato, non hanno per l'ordinario, che due piedi di larghezza nel fondo, e tre piedi nell'alto. Una fossa che fosse larga in alto quattro piedi, deve averne nella profondità due e mezzo: e se si fanno larghe cinque piedi, il fondo deve essere di tre piedi, ed a proporzione. Le fosse non si fanno mai perpendicolarmente, ma con una inclinazione sensibile, o discesa, e ciò per evitare che la terra non s'affondi.

FRAGOLA. *Vedi FRAVOLE.*

FRASCA. Ramuscello fronzuto per lo più d'alberi boscherecci.

FRASSINO. Albero di gran pedale, alto, e diritto, di foglia pallida, e dentellata, il quale fa il frutto nel guscio, piccolo, amaro, rossigno, e simile all' interno della mandorla: il legno è bianco, tenero, e flessibile. Quest' albero prova bene ne' luoghi freschi, umidi, e piani, ma stante la quantità di radiche che butta alla superficie della terra, si tiene lontano da' campi seminativi; viene ancora su' monti, benchè più piccolo, e di legno più duro; si rileva da piante prese da' boschi, e richiede la stessa coltura degli olmi. Produce la manna purgante, e dicesi, che il sugo delle sue foglie sia un rimedio contro ogni veleno, e contro il morso degli animali, se gli attribuisce ancora la virtù d'esser buono agl' ipocondriaci, e di rischiarare, e fortificare la vista: smagrisce inoltre

tre i troppo pingui usandone per qualche tempo. La decozione della scorza guarisce il male di milza, e l'oppilazione del fegato, dicendosi che faccia lo stesso effetto anche il bere in una tazza di questo legno.

FRASSINO FLORIDO. Quest' è un albero originario d'Italia: cresce più adaggio del comune, e s' innalza meno: le foglie sono picciole, il pedale è più sottile, ma è abbondantissimo di ramoscelli. Nel mese di Maggio getta i suoi fiori in grappoli, che sono sì grandi come li mazzetti della ghianda unguentaria, e benchè questi siano d'un colore bianco un poco giallicicio, nulladimeno sono d'una bella apparenza: spirano un odore, che da lungi non è disagradevole. I suoi semi sono più larghi di quelli della spezie comune, e crescono dal primo anno, se si ha procurato di seminarli per tempo nell' Autunno. Quest' albero merita molto più degl' altri differenti frassini esser posto ne' giardini di piacere: sì per li suoi fiori potendosi formargli una piacevole cima, come pure per il suolo potendosi mettere ove si desidera, ed ha il vantaggio che non può esser danneggiato dalle cantaridi, purchè non sia insieme coll' altre spezie di frassino.

FRAVOLE. Piante piccolissime, che producono i frutti dello stesso nome: le sue fogli sono bislunghe, non tanto larghe, tagliate all' intorno, al di sopra verdi, e bianchiccie di sotto; li suoi fiori stanno attaccati ad un gambo quattro o cinque, o di molte foglie; e scipito che siasi il fiore si vede il frutto, ch' è ripieno di sugo, di figura rotonda, o ovale, della grandezza di una picciola mora, d'un grato odore, e di gustoso sapore. Ve ne sono anche di quel-

le che nascono ne' boschi, e che sono le più naturali, e migliori di quelle de' giardini per trapiantarsi, levandole col suo pane di terra; oppure si prendono le piante che si generano dal caspo della fravola, e alla fine di due o tre mesi si trapiantano, mettendone tre o quattro per ogni buco formato col piuolo, a filari distanti un piede e mezzo uno dall'altro; e questo si fa nel mese d' Ottobre per aver le fravole in quell' anno. Amano una terra leggiera, la quale si lavora con una buona puntata di vanga; si sarchiano da una stagione all' altra, e non s' innaffiano nè troppo, nè poco: si puliscono dall'erbe triste, e si levano tutti quei tralci che, per moltiplicare, la pianta getta sopra terra, che questi serpeggiando qua e là, in breve tempo empirebbero tutto il campo, con pregiudizio non solo del frutto, ma della pianta ancora; si lasciano a ciascuna pianta soli quattro fosti de' più forti, con i fiori che sono più accosto al piede, staccando gli altri con l' unghie; per avere delle belle fravole, e per averne molte, ogni tre anni si rinnovano le piante.

Volendo delle fravole primaticcie, prendete da' boschi in Autunno le piante giovani, ponetele in una terra molto serrata; l' Autunno seguente trapiantatele ne' vasi, e nell' Inverno affondatele in un monte di concio caloroso, e non spento; quando il concio diviene scottente, cavatele, e ponetele sotto le campane di vetro, che il Sole d' Aprile finirà di maturare le fravole. Trapiantando le fravole in Autunno a piè d' un muro ben esposto, e troncando alla Primavera i fiori che vengono gli ultimi, perchè i primi si fortifichino, e s' ingrossino, si può

può avere bellissime fravole primaticcie. Quando non vi sono più fravole, si taglia la verzura rasente terra per dar più vigore alle barbe. Una pianta di fravola frutta bene tre anni, passati i quali ogni anno si rinnova un terzo del fravolajo con piante giovani prese da' boschi.

Le foglie e le radici di questa pianta sono aperitive per l'orine, ed un poco astringenti pel ventre, umettano, e fortificano il cuore, ed il cervello, purificano la massa del sangue, e resistono al veleno. Il suo frutto ha un sugo ch' è mescolato, e temperato da molta mucillagine, da parti terrose, ed acquose. Il sugo delle fravole si adopra per fare delle acque, e giuleppi eccellenti per dilettare sì que' che stanno bene, come anche gli ammalati, soprattutto nelle febbri acute, biliose, e putride. Si suole fare una conserva deliziosa con il sugo di cedro pestando la polpa delle fravole con dell' acqua rosa. L'acqua che distillasi da esse è un buon cosmetico; ed essendo essa tratta da quelle di bosco, spira un piacevole odore, potendo servire per scancellare le rossezze, e le lentiggini del viso: ma Hoffman con ragione preferisce per quest' uso l'acqua distillata da tutta la pianta, come più efficace, e più detersiva.

FRATTA. *Vedi SIEPE.*

FRISCELLO. Fior di farina, che vola nel macinare, ch'è amaro, e piglia l'amarezza nello stare appiccato alle mura del mulino, che sempre sono umide; si adopera per lo più a far pasta da impastare, e congiugnere le cose insieme.

FRITTELLARIA. Pianta, chiamata anche *narciso caperonico*, e *mele agride*, la quale butta

ta in cima del suo gambo due fiori pendenti a guisa di campanelli, macchiati a scacchi di duplicato colore, e ve ne sono anche d' un sol colore. Questi hanno le giunture bianchiccie, dalle quali si stende fino a mezza foglia una linea verde, e dal mezzo del fiore sorgono alcuni filetti tra sei stami giallicci, e come imbrattati di polvere. Appassitosi il fiore, succede un frutto bislungo in cui si contiene de' semi piani, e pallidi; la sua radice è bulbosa, soda, e bianca. Molte sono le spezie che coltivansi oggidì ne' giardini, le quali tutte sono differenti per la varietà de' colori che producono, e meritano per la loro bellezza esser poste ne' giardini. La Fritellaria richiede terreno grasso e macero, non vuole troppo Sole, si conserva meglio ne' vasi grandi, che in piana terra; si pone alla profondità di tre dita, e cavasi di Settembre per sgravarla da' figli, e subito si ripianta.

FRUTICE, o ARBUSTO. Si dà un tal nome a' piccioli alberi, o vogliamo dire a tutte le piante che hanno tronco e rami legnosi, della figura, ma di minor mole di un albero.

FRUTTA. E' il nome che si dà al prodotto d'alcuni alberi, così le frutta del pero sono le pere, del pesco le pesche, e simili. Le frutta si dividono in frutta dal nocciolo, come susine, ciliegie, pesche, albicocche ecc. in frutta dal seme che sono mele, pere, uva ecc. e in frutta da Inverno, e da Estate a motivo del tempo in cui si mangiano. Le più stimate sono le pesche, albicocche, pere, mele, e per averne delle belle e di durata, bisogna che i frutti siano innestati secondo la sua spezie, e appropriati alla terra, e al clima, osservando *M. de la Quintinie* che le terre fredde, pesanti, umide,

de, producono frutta più grosse, ma le calde, leggieri, e secche, più grate al gusto, e di miglior sapore. *Vedi* la coltura di ciascun frutto particolare a proprj nomi. e *Vedi FRUTTA*, *FRUTTI*, e *INNESTARE*.

Il tempo di cogliere le frutta è la loro maturità, la quale si conosce nelle pesche e albicocche tastandole vicino al gambo se cedono al dito; le pere da Inverno si colgono passati i primi di Ottobre, dopo che sono venute delle rugiade fredde, quando hanno mutato il loro nativo colore di verde scuro in più chiaro e lustro, scegliendo una bella giornata, in tempo che siano asciutte dalle guazze, e da qualunque altra umidità, con procurare che abbiano tutto il loro gambo. Dopo colte si mettano per venticinque giorni o un mese sopra le stoje, senza che fra loro si tocchino, in una stanza a mezzo giorno, serrata esattamente con vetriate, impannate, e imposte alle finestre, perchè non passi l'umidità ne' giorni nebbiosi, le quali si aprono nelle belle giornate asciutte. Quindi si trasportino in altra stanza esposta a tramontana con le finestre da due parti, affinchè possa ventilarvi l'aria, le quali si serrino ne' tempi umidi, piovosi, e freddi. L'uso è di mettere le frutta sopra dell' asse in modo che non si tocchino, col gambo all' insù, e le pere posarle per parte: il musco però che viene a piè degli alberi, seccato al Sole, e battuto, è la meglio cosa per posarvi sopra le frutta, e per impedire che prendano alcun cattivo sapore: un buon metodo è ancora l'involtar le pere belle in un foglio di carta grossa, che si attortiglia, e si ripiega attorno al gambo, e poi posarle sopra de' canicci: in qualunque modo si mettano, si deb-

bono visitare spesso, e di tempo in tempo darle aria.

Del modo di seccare le frutta.

Riguardo alle frutta che si vogliono serbare secche, se sono ciliege, scelgonsi delle più grosse, si distendono una accanto all' altra sopra de' graticci, e si mettono in forno levato il pane, lasciandovele stare finchè conserva il caldo; indi levate, e rivoltate, si rimettono un' altra volta, dopo di che si chiudono in luogo pulito, e asciutto: lo stesso si fa delle susine, albicocche, pesche, e prugne, cavandoli prima con diligenza il nocciolo dalla parte del gambo. Le pere si sbucciano, e si pongono per ún poco nell' acqua bollente prima di metterle in forno; dovecchè le mele non si sbucciano, ma se gli leva solo il torsolo, e i fichi si colgono nella sua maturità con la gocciola al fiore, e si mettono sopra de' graticci al Sole, potendosi far seccare ancora in forno, nel qual caso vanno colti nè troppo verdi, nè troppo maturi. Le uve secche, e sopra tutto le uve moscatelle sono molto deliziose a mangiare. Si mettono nel forno sopra una graticchia per farle seccare, avvertendo che il calore del forno non sia troppo forte, ed osservando di voltare le uve di tratto in tratto perchè si secchino dappertutto egualmente.

Modo

Modo di conservare lungo tempo le frutta dal gambo.

Scegliete le più belle, e le più perfette sopra l'albero, coglietele in una bella giornata due ore dopo il mezzodì, e siccome non vanno toccate con le dita, tagliate il gambo con le cesoje dopo averlo ben legato con filo per sostenerle: staccato il frutto, e messo in un cartoccio di carta con il gambo all' insù, fate cadere una goccia di cera di Spagna sopra l' estremità del gambo dov'è stato tagliato; quindi passate il filo per l'apertura della punta del cartoccio, che chiuderete tanto dalla punta che dalla parte larga con cera tenera perchè l'aria non vi passi, e attaccatelo per il filo ad un chiodo fitto nel palco: il frutto così per aria non toccando nulla si conserva sano e intero per due o tre anni. *Vedi UVA, MELO*, ove sono altre maniere di conservarle.

FRUTTI. Quantunque abbia a' nomi di ciascun frutto parlato della sua coltura in particolare, riporterò quì nondimeno alcune regole riguardanti la coltura de' frutti in generale.

Bisogna prima d'ogn' altro esaminare la qualità del terreno per piantarvi quei frutti che gli si convengono; così i frutti tanto dal seme che dal nocciolo di polpa delicata richiedono terreno asciutto e dolce, e quelli di polpa asciutta e soda, si pongono nelle terre umide. I peri innestati vogliono una terra dolce che abbia un buon fondo; i cotogni una terra dolce, e un poco umida; i susini terra secca, o sassosa; i peschi, albicocchi, mandorli, terre leggiere; i ciliegi terre dolci e renose, e nelle

grasse

graffe ancora. Generalmente le frutta fono più faporite nelle terre afciutte, ma la pianta viene più vigorofa nelle forti, e i frutti innestati posti in terreno forte non producono frutta che tardi, e buttano molto legno.

Non meno importante è l' offervazione dell' efpofizione del Sole: nelle terre leggiere, il levante è la migliore efpofizione per i pefchi, albicocchi, peri primaticci e delicati, come la bergamotta d' Autunno, la buoncristiana da Inverno: il mezzo giorno per i fichi, peri mofcadelli, buoncristiani, e tutte le fpezie fugofe, perchè questi frutti hanno bifogno di molto caldo per maturare; quest' è la migliore efpofizione nelle terre forti, fredde, e umide. La tramontana è buona per i fufini, meli, e peri che non fono nè primaticci, nè delicati; quest' efpofizione è buona ne' terreni aridi, e renofi. Il nord, quantunque fia la peggiore efpofizione, pure è buona, quando vi dà un poco di Sole ne' climi più caldi che freddi, per le pere da Estate, e fufine del Signore. Nell' efpofizione fi confidera ancora il pregiudizio che i venti poffono fare a' frutti, perciò fi piantano i ciliegi, i fufini, e altri frutti dal nocciolo che fiorifcono presto, efposti a' venti di Settentrione, e al grecale, i quali regnano nella Primavera, e fono feguitati da' ghiacci: i meli, e peri che fiorifcono più tardi, fi mettono efposti a' venti del mezzo giorno.

In tre differenti maniere fi piantano ordinariamente i frutti. 1. A pedale lafciato in libertà, il che fi pratica nelle fruttiere, e ne' campi. 2. A fpalliera, con prendere de' frutti nani, e de' frutti potati apposta da giovani, che fiano di pedale baffo, e che i rami, i quali fi sten-

ſtendono al muro a guiſa di mano aperta, principino vicino a terra, e ſi pongono alternativamente con i nani. Buoni per le ſpalliere ſono i peſchi, albicocchi, peri, ſuſini ec., e fanno le frutta più ſaporite di quelli a pedale. 3. A boſchetto, o a tal'effetto nel piantarli ſi laſciano fuori della terra ſolo nove polici, e ſi potano a miſura che creſcono, di modo che ſi diſtendino più in larghezza che in altezza, e che ſieno tondi da tutte le parti. Si mettono a boſchetto i peri burè, buoncriſtiani, colmare, e ſimili.

Sei meſi prima di far la piantata de' frutti ſi prepari la terra facendovi delle foſſe, o buche profonde quattro in cinque piedi, e altrettanto larghe per ogni parte, e ſe ſi trovaſſe del tufo, ſabbia, ſaſſo, o argilla, ſi cavi tutto queſto per rendere la terra ſoffice, e rinnovarvi l'aria fino nel fondo, il quale ſi ſmoverà anch' eſſo. Al tempo poi di doverle riempire, quantunque ſiaſi detto altrove di ſervirſi della medeſima terra, ponendo quella ch' era alla ſuperficie in fondo, e quella di fondo alla ſuperficie, ſarà non oſtante più giovevole il ſervirſi d' altra terra, come per eſempio, mettere in fondo fino all' altezza di un piede delle piote coll' erba all' ingiù, e poi finirle d'empire di buona terra meſcolata con governo ſpento, quando la terra ſcavata dalle buche non ſia ſtata baſtantemente eſpoſta al calor del Sole, ed al rigor de' ghiacci, e da queſti concotta, e reſa ſolla, e attiva; mentre la neceſſità di ſcavar queſte buche dipende dal ritrovarſi la terra in fondo un corpo duro, e fiſſo, impenetrabile a' raggi del Sole, e all' acque; dovecchè quando è reſa ſoffice, l'attrazione ſi fa fino in fondo, e ſom-

mi-

ministra alle piante il necessario sostentamento. Per le spalliere si fa una fossa a scarpa dalla parte del muro per non toccare i fondamenti, profonda tre piedi, e larga sei; e nell'atto di riempirla, si lavora il fondo, vi si mette un piede di buona terra, e un mezzo piede di letame spento, e così alternativamente finchè non è piena. Rispetto a' frutti a boschetto, si fanno le buche di quattro in cinque piedi in quadrato.

La migliore stagione per piantare i frutti è per un bel tempo dal principio di Novembre fino a tutto Febbrajo, cioè dopo cadute le foglie, finchè non cominciano a rimetter le nuove: nelle terre secche e leggiere torna bene il piantarli a San Martino, e nelle fredde e umide alla fine di Febbrajo.

Nella scelta degli alberi va osservata l'età, e qualità di essi: così i peschi e gli albicocchi devono piantarsi un anno dopo che sono stati innestati; i peri, e meli due anni dopo, scegliendo i più forti, e vigorosi, di scorza nera, e lucente, di foglia sana; di fusto diritto, e alto sei piedi se si vogliono piantare a pedale, e non piantarne de' piccoli, deboli, storti, muscosi, con la scorza rugosa; o con gomma per quelli dal nocciolo, nè che abbiano l'estremità del getto nera, o morta, o le barbe mal condizionate, infrante, o fracide; nè che siano stati spiantati di un pezzo, perchè questi non possono giammai produrre cosa di buono. Per mettere a spalliera, si preferiscono quelli d'una sola mazza, che abbiano occhj grossi, o un solo nesto. Generalmente parlando, i frutti non vanno piantati nè prima, nè dopo che abbiano tre o quattro anni, perchè se saranno più gio-

vani

vani stenteranno molto a ridursi a spalliera, o in altra forma, e se più vecchi, non verranno mai bene.

Per preparare l'albero da piantarsi, praticano molti di tagliarli non solo le barbe rotte, fracide, secche, e poste contro l'ordine naturale, che sarebbero confusione fra di loro nel ributtare, e impedirebbero l'una all'altra l'andare a cercar sugo; ma tengono per regola generale di lasciar pochissime barbe grosse, e tra queste solo le giovani che sono rosse, potandole corte, e distribuite in forma de' diti aperti d'una mano in atto di prendere una palla, e tagliano tutte le altre, e i fittoni ancora, o siano barbe perpendicolari, come pure tutti i rami dell'albero. L'Abate *Roger* però vuole, che si piantino gli alberi con tutte le sue barbe, quand'anche si distendessero tre in quattro piedi, spuntandole solo all'estremità la lunghezza d'un mezzo dito, e tagliando quelle che hanno patito, perchè questa è la maniera che facciano de' getti vigorosi il primo anno, e il terzo divengano alberi formati. *M. de la Quintinie* dice, che tutti gli alberi tanto a spalliera che a pedale debbono piantarsi con la sua sommità, e non scapezzarli che a Febbrajo, non vuole che gli si tagli la radice perpendicolare, o sia fittone. Dello stesso sentimento è il *Davanzati*, asserendo, che se il fittone è offeso o marcito, non manda virtù gagliarda alla pianta, e le frutta durano poco, bacano, e cascano. In fatti tagliando questa principal barba che è perpendicolare al fusto, dal taglio esce e si perde tutto il sugo vegetante, e perciò periscono molti alberi, essendosi provato che al contrario gli alberi piantati con il fittone sono

ve-

venuti beniſſimo in pochi anni, perchè trovandoſi queſta barba perpendicolare al tronco, e penetrando diritta in terra, prende il ſugo più in abbondanza delle barbe orizzontali, come lo conferma il vedere che i frutti, i quali gettano radici perpendicolari, producono ſempre le frutta più mature, e più ſugoſe; e che gli alberi i più vigoroſi che ſi levano dal piantonajo, ſono quelli, i quali hanno ſimili barbe.

Scalzato all'intorno l'albero, e cavata la terra ſtaccando ſenza violenza le barbe, e traſportato nella buca, ſi ponga alla ſua giuſta altezza, cioè, che il ceppo non reſti nè ſotterrato come le barbe, nè ſcoperto come il fuſto, ma bensì alla ſuperficie della terra, oſſervando, che l'innesto ſia ſopra-terra almeno altrettanti pollici quanti piedi ha la foſſa, e non a fior di terra, perchè accade che nell'avvalare naturalmente l'albero con tutta la maſſa della terra ſmoſſa, l'inneſto dopo qualche tempo ſi trova ſotterrato, e così eſſendo il ſugo vegetante troppo umettato, e infrigidito dall'umidità della terra, queſti albori producono frutta inſipide, o preſto vanno a male; che ſe per caſo foſſero inneſtati accoſto al ceppo, non ſi rincalzono all'intorno finchè la terra non è avvallata.

Si ponga l'albero all'iſteſſo aſpetto ch'era nel piantonajo, cioè ſi volti al mezzodì quella parte che lo era anche nel piantonajo, e ſi diſtendano diligentemente le barbe per il loro verſo naturale frammiſchiandovi, e ricoprendole di buona terra meſcolata con terriccio di concio conſumato, ſenza laſciarvi alcun vuoto, pigiandola leggiermente con la mano, e non calpeſtandola, poichè ſi tormenterebbero le barbe, le quali prenderebbero una cattiva piega, e ſi

ren-

renderebbe il ſuolo impenetrabile alle pioggie, e all'influenze dell'aria. Le barbe degli alberi a ſpalliera ſi allontanino più che ſi può dal muro, e ſi ponga la pianta a pendìo, di modochè il pedale ſi trovi diſcoſto dalla muraglia un piede, e il fuſto ſoli tre o quattro pollici. Quando il tempo non ſia diſpoſto a ghiacciare, s' innaffino, e poi ſi termini di riempir la buca con terra graſſa, oſſervando di non laſciare accoſtare alle radici letame ſchietto e puro che le tocchi, perchè impedirebbe che ſi attaccaſſero alla terra.

Gli Autori ſopra queſta materia ſono fra di loro diſcordi della diſtanza che dee correre tra un frutto e l'altro: ſecondo alcuni gli alberi a ſpalliera ſi pongano lontani uno dall'altro dieci o dodici piedi, e ſecondo altri cinque o ſei. Riſpetto a quelli de' filari nelle terre ſeminative dirò non eſſer troppa la diſtanza di quaranta piedi aſſegnata per gli olivi alla parola *COLTIVAZIONE*, e che quanto più ſaranno diſcoſti, tanto meglio riuſciranno, e meno aduggieranno le ſemente. Non parlerò dell'ordine, con cui ſi devono porre, dipendendo queſto dal genio di chi coltiva, purchè ſia d'una maniera regolare, cioè o in file, o in quadrato, o in altra forma.

Al meſe di Marzo vi ſi faccia un leggier lavoro, ponendo al pedale del letame all'altezza di quattro pollici, o della paglia: ſi levino tutti i talli che vengono per il fuſto, ed il terzo anno al tempo della potatura ſi taglino tutti i rami deboli, inutili, e perpendicolari al tronco. Tre volte l'anno ſi lavora il terreno attorno agli alberi, per cavargli le mal'erbe, la prima in Novembre: la ſeconda alla fine d'A-

prile,

prile, e fuori del tempo della fioritura, essendo ad essi allora di pregiudizio a motivo de' vapori che esalano dalla terra smossa; che si fermano sopra le piante, e si convertono in una spezie di brina, la quale fa cadere i fiori; la terza a San Giovanni. Le spalliere, e contra spalliere si lavorano a fondo per quattro o cinque piedi di larghezza ne' mesi di Marzo, e d' Ottobre. Ne' giardini si lavora al piede degli alberi quattro volte l'anno; la prima nell' entrar dell'Inverno; la seconda al principio della Primavera; e due altri piccioli lavori a San Giovanni, e nel mese d' Agosto.

Malattie de' frutti.

M. Tournefort attribuisce le malattie, alla troppa abbondanza del sugo nutritivo: alla scarsezza di questo sugo: alla cattiva qualità ch' egli acquista: alla sua inegual distribuzione per le diverse parti della pianta, e agli accidenti esterni.

Accade qualche volta, che malgrado le premure usate a quest' alberi, si vedono cadere in quantità le frutta legate, dopo finito il fiore. Per prevenire o rimediare ad una tal perdita, si fora l' albero nel pedale a mezzo piede sopra terra con un trapano o trivello fino al suo centro, e non più, ficcando in questo foro una bietta di legno di quercia della medesima lunghezza del buco fatto, con farla arrivare a colpi di mazzapicchio fino al cuore dell' albero: col tempo si forma una spezie di crosta che copre la testa della bietta, e non si vede più; in questo modo l'albero riterrà i suoi frutti, ma più gli anni susseguenti che il primo.

Quan-

Quando un'albero non getta bene, sia perchè manca d'alimento, o perchè è forato da' vermi, va scalzato fino alle barbe, e messovi tre o quattro ceste di concio bene infracidito, poi altrettanti bigonciuoli d'acqua, e ricoperto con la medesima terra: se il male viene da qualche barba, la quale sia infracidita, si tagli fino dove sia sana; se dalla terra che sia sfruttata, levare la terra, e mettervene della nuova con del concio: se per esser l'albero troppo vecchio, lo che si conosce da alcuni rami morti, si scalza fino alle barbe, vi si gettano cinque o sei ceste di sterco di vacca ben spento, si taglia l'albero a becco di flauto fino al vivo, nel mese di Febbrajo, ricoprendo il taglio con terra, e al tempo di doverlo potare, si tagliano i rami alla lunghezza d'un piede.

L'ingiallir delle foglie è segnó di terra fruttata, e in questo caso si fa come s'è detto sopra, o pure vi si mette all'intorno della cenere, e della filiggine nelle terre leggiere, e dello sterco di colombi nelle frigide, ma che sia spento il suo gran calore; che se proviene dal terreno troppo umido, vi si mette del concio di cavallo un poco consumato, e se è tutto al contrario, si scalza l'albero, e vi si pone della meletta di padule, o altri governi simili, lo stesso si fa alle spalliere. Se dipende il male da sterilità, si taglia l'estremità delle barbe grosse, e quelle che sono troppo lunghe, ricuoprendole di nuova terra.

La Variazione, o Variegazione non è sempre una qualità naturale, ma bensì qualche volta è una malattia, la quale diversifica il color delle foglie delle piante, e dei fiori, e che colla qualità delle macchie dimostra, in

qual grado si ritrovi. Quando il male è leggiero, le foglie sono ponteggiate qua e là di macchie o pustule gialle, ma quando le macchie sono in maggior numero a guisa di liste, di color bianco, verso l'estremità delle foglie, accompagnate, nel corpo della foglia, da segni d'un bianco verdiccio, l'infezione del male è assai maggiore, e la pianta è d'una notabile debolezza. Allorchè le foglie sono orlate di bianco, o di giallo, il disordine o infezione de' sughi è generale, ed immobile, e attacca non solo le foglie, ma il legno, il frutto, ed il seme ancora, nè v'è rimedio che possa ridurre la pianta a riprodurre foglie verdi e naturali; dovecchè nei primi casi di punteggiature o macchie v'è qualche possibilità di rimettere le piante nel suo primiero stato di verdura, inferendovi a arco (*Vedi INNESTARE*, ove si parla dell'*innesto in vicinanza* o *in arco*) un ramo d'una pianta sana e vigorosa della stessa spezie, che col lasciarli così uniti un anno o due, i sughi del piantone forte superando il male, rispingeranno gli umori infetti per traspirazione, e la pianta ritornerà nel suo primiero stato.

Al musco che viene sopra gli alberi, e più d'ogn'altro sopra i vecchi, vi si rimedia scalzando, e ricuoprendo le barbe di sterco di montone.

La gomma a cui sono sottoposti i frutti dal nocciolo, è un male irrimediabile; pure se è in un ramo, si taglia il ramo sotto la gomma; e si ricuopre il taglio di terra bene spolverizzata; se no va a perire l'albero.

Quanto gli alberi gelati dal freddo, se sono peri, susini, meli, prima che il ghiaccio arrivi

vi alle barbe, si taglino al di sotto di dove sono ghiacciati; e i frutti dal nocciolo si tagliano al di sopra dell' innesto.

A un frutto che per troppo nutrimento si sfoga in rami vigorosi senza produr frutta, se gli scoprono le radici; e se ne troncano due o tre dalla parte più vegeta, che non possino più gettare, lasciando le minute, e non tagliando nulla dalla parte opposta, perchè l'albero possa nudrirsi. Un miglior mezzo di rendere un tal' albero fruttifero, sarà quello di torcere, e piegare i rami vigorosi che hanno gli occhj o germi più accosto gli uni agli altri, e più gonfj d'umore, fermandoli in questa guisa con un giunco ad un altro ramo, che così il sugo si sottilizzerà; e diverranno rami da frutto.

Ecco intorno a simili alberi lussureggianti in rami e fronde senza produr frutta alcuni sperimenti fatti da M. Keane Fitzgerald: così parla questo Gentiluomo.

„ Io ho piantati molti susini e ciliegi giova„ ni presso una palizzata esposta al nord in ric„ chissimo fondo. I susini hanno in tre anni „ gettate le estremità de' loro rami a 15, o 16 „ piedi di distanza, ed hanno coperta e sormon„ tata la palizzata. Siccome tagliando alcuni „ di questi rami, la forza sarebbe andata nel „ rimanente, così ho praticati i seguenti speri„ menti circa la metà d'Agosto. Ho fatta una „ circolare incisione sopra i principali rami d' „ un susino vicino al tronco, al di sopra della „ quale lasciando tre o quattro pollici di scor„ za liscia senza nodi, ne ho fatta un' altra si„ mile; e quindi facendo un' incisione perpen„ dicolare dalla superiore all' inferiore circonfe„ renziale ho separata perfettamente la scorza

„ dal legno, cuoprendo l'una e l'altro per di-
„ fendere dall'aria la ferita, e lasciandola stare
„ così per un quarto d'ora circa, allorchè ha
„ cominciato a gemere ho riposta la scorza con
„ quella maggiore esattezza possibile, legandola
„ in giro ben serrata con giunchi, il che feci
„ anche per un mezzo pollice sotto e sopra le
„ circolari incisioni affine di coprire intera-
„ mente la ferita. Nella stessa maniera ho
„ trattato d'un ciliegio ducale, dieci pollici all'
„ incirca discosto da terra, e al disotto di tut-
„ ti i rami; così pure diversi rami d'un ci-
„ liegio morello, e i rami principali di due
„ susini quercioni. Questi due ultimi erano frut-
„ ti vecchi stati tagliati rasente terra circa quattr'
„ anni avanti, e avevano gettati molti lussu-
„ reggianti rami, ma senza alcun frutto.

„ In un mese circa di tempo la scorza stac-
„ cata principiando a gonfiare tanto in alto che
„ a basso della legatura, sciolsi ciascheduna di
„ loro, e trovai che le porzioni di scorza sta-
„ te rimesse erano tutte esattamente riunite,
„ eccettuata una, ch'era nel ramo principale
„ del susino pernicone, porzione della quale e-
„ ra saldata circa un pollice in larghezza da
„ una parte dell'incisione longitudinale, re-
„ stando staccata in tutto il rimanente. La le-
„ gai di bel nuovo leggermente con giunchi,
„ e lasciatela stare così fino al principio della
„ seguente estate, quando levai la legatura. la
„ trovai tutta sana e florida. Ciascheduno di
„ questi frutti produsse abbondantemente in quel-
„ la stagione, benchè in generale corresse una
„ cattiva annata pe' frutti.

„ Questo m'indusse a fare simili sperimenti
„ al principio dell'Agosto seguente sopra diversi

al-

„ altri frutti giovani, alcuni de' quali non a-
„ vevano fatto ancora verun frutto, ed altri
„ che ne avevano fatti ma in picciola quanti-
„ tà, particolarmente due peri che non aveva-
„ no per anche fatto verun fiore. Trattai i ra-
„ mi principali d' uno di questi nella maniera
„ già descritta, e così diversi rami cresciuti so-
„ pra i principali; e lo stesso feci ad un ramo
„ principale dell' altro pero. Il primo di questi
„ fece una sorprendente quantità di frutta in
„ quell' estate; ed il secondo ne fece una mo-
„ derata quantità nella parte della circolare in-
„ cisione, mentre che niun' altra parte del frut-
„ to aveva apparenza di fiori.

Dopo aver riferito un simile sperimento fatto sopra due rami di due giovani meli appj, con la differenza di aver posta la scorza d'uno nell' incisione dell' altro, e aver questi rami nella seguente estate prodotto abbondanza tale di frutta che uno pel peso si troncò, e lo stesso sarebbe accaduto all' altro se non fosse stato appuntellato; soggiugne d' aver tagliato al principio del Novembre successivo un ramo del susino pernicione su cui aveva fatto lo sperimento nell' Agosto dell' anno antecedente per esaminare qual effetto aveva fatto sopra del legno, e dice aver trovata la scorza più fortemente attaccata fra le due incisioni di quello che in alcuna altra parte; che in quella parte un oscura vena attraversava il legno, il quale appariva di una tessitura più fissa che in tutto il rimanente del ramo.

Modo di raccogliere ogn' anno degli eccellenti frutti.

Levate da' vostri più bei frutti tutta la terra che avevano all'intorno, e sopra le barbe alla profondità d'un piede in certi luoghi; e di nove pollici in altri, secondo che le loro barbe sono più o meno sotto terra. Fate quest' operazione per l'estensione intorno all'albero di dodici piedi da tutte le parti, e in luogo della terra levata ponetevene dell'altra di buona qualità, la quale non abbia prodotto nulla per più d'un anno; praticate questo metodo ogn'anno nel mese d'Ottobre, e avrete sempre frutti eccellenti in abbondanza. Un coltivatore che ha principiato questo metodo, assicura d'averne fatta una felice esperienza molti anni.

Da quest' interessante scoperta ne viene di conseguenza, che non si dovrebbe giammai coltivare, nè lasciare crescere alcuna pianta al pedale degli alberi da frutti, perchè altro non fanno che snervare il terreno, e che bisogna avere una buona terra da sostituire in luogo di quella cavata dal piede de' frutti. L'Autore di questo metodo pretende che facendo questo cangiamento solo ogni tre anni, gli alberi darebbero sempre di buone raccolte.

FRUTTO. Generalmente parlando s'intende tutto quello che vien prodotto dalla terra, o sia naturalmente, o sia coll'ajuto dell'arte per perfezionarlo; e in senso più stretto significa il prodotto d'un albero, o d'una pianta, qualche volta riguardo al seme, e qualche volta riguardo a quella parte che contiene la semenza. *Vedi FRUTTA.*

Il fiore viene dalla natura nelle piante prodotto affine di custodire ne' suoi principj, nudrire, e vegetare il frutto, il quale cresciuto, e fatto forte attrae da se stesso il nudrimento, privandone il fiore, che per mancanza di sugo appassisce e cade.

Il frutto è una continuazione delle parti contenute nell' albero, come s' osserva in una pera o mele tagliata per traverso, cioè scorza, polpa, fibre sparse fra la polpa, interno o midolla, resa però quivi più dura e forte di quello non è nell' albero, per mezzo de' ramicelli o fibre del legno che vi sono unite. Qui è la residenza del seme, e siccome il fiore è stato custode, sostenitore, e alimentatore del frutto, così il frutto lo è del seme.

FUCO. *Spezie di pecchia maggiore delle altre senza pungiglione, e che non fa mele. Vedi API.*

FUMOSTERNO. Pianta un poco amara, i cui rami sono quadrati, le foglie tenere, e di colore tendente al bigio. Questa pianta è molto comune, e buona per far uscir fuori la rosolia, e il vajuolo; s' impiega ancora contro lo scorbuto, e contro le affezioni ipocondriache. La polvere di fumosterno scioglie il corpo, e pulisce gl' intestini.

FUNGHI. Pianta semplicissima senza foglie, e senza rami, il di cui gambo è molto basso, e sostiene un capo tondo, o schiacciato: vengono ne' prati, e ne' boschi, ve ne sono di più qualità.

Il non iscuoprire apparenza alcuna di seme ne' funghi ha fatto rintracciar metodi per farli artificiosamente nascere. M. Tournefort ne ha fatti venire con prestezza, e in quantità, po-

nendo in Aprile delle pallottole di sterco di cavallo della grossezza d'un pugno, in file distanti una dall'altra circa tre piedi, cuoprendole di terra con sopra altro simile sterco: nel principio d'Agosto lo sterco ha cominciato ad imbianchire e a cuoprirsi di muffa, con molte filamenta sottili, spandendo un vero odore di funghi. A poco a poco l'estremità di queste filamenta si è andata gonfiando, e ingrossando in un capo rotondo, il quale è divenuto poi il coperchio o testa d'un fungo, col suo piede barbicato nel terreno.

In un' altra somigliante maniera si possono far venire nei giardini di tutte le stagioni sopra letti di terra preparata. Il letto di terra dev' esser fatto con del concio di cavallo o di mulo, e terminato a schiena d'asino, che si pone in una terra, la quale non abbia prodotto, scavando una fossa tre o quattro piedi larga, e profonda un mezzo piede; vi si mettono due o tre piedi di concio, e si mescola bene lo sterco con la paglia: tre mesi dopo, quando il concio principia ad imbianchire, fa de' piccioli fili, da' quali provengono i funghi: alla fine d'otto giorni si mette su questo letto del lievito di funghi ben fresco, e si cuopre di concio. Si possono far nascere ancora su' colli di terra sterile, la quale non produce da se stessa che spine, o altri sarmenti, e a questi si dà fuoco in tempo nuvoloso, e vicino a piovere, che subito spiovuto vi nasceranno i funghi; e se non piovesse si adacquino a guisa di pioggia le ceneri ancor calde, che produrrà lo stesso effetto; come riferisce Ruel, il quale aggiugne ancora che a forare il tronco d'un pioppo bianco vicino alla radice, e bagnarlo con lie-

lievito ſtemperato nell'acqua, ne germogliano ſollecitamente de' funghi; e Dioſcoride dice, che i pezzi di cotteccia di pioppo poſti nel terreno ſopra ſterco di cavallo, producono de' funghi. Non avendo orto, o altro luogo, ſi alza in cantina tre o quattro piedi diſtante dal muro un letto di ſterco di cavallo, di mulo, e di colombi il tutto ben meſcolato inſieme; fatelo a ſcarpa, e copritelo d'un mezzo pollice di terriccio, battendolo col roveſcio della pala o vanga; innaffiatelo d'acqua tiepida, e gettatevi delle mondature de' funghi, con i gambi, e il terzo giorno verranno de' funghi; e innaffiandolo ogni tanto ne produrrà per tre o quattro anni di ſeguito: di tanto ci aſſicura l' Autore dell' Agronome.

Da queſte maniere fra lor diverſe di far naſcere i funghi, giudicheremo forſe che non ſiano il prodotto d'una ſemenza, ma bensì della muffa, per eſempio dello ſterco di cavallo? o piuttoſto diremo che i ſemi ſi ritrovino ſparſi in molti e molti luoghi, e che ſi ricerchino certe date circoſtanze, e certi ſughi atti a penetrare le loro tuniche, eccitarne la fermentazione, e farli germogliare? E in fatti ſi vuole che il ſeme del fungo ſia verſo il piede, e il Dottor Liſter penſa d'averli ritrovati, particolarmente nel *fungus poroſus craſſus magnus*, la teſſitura delle cui ſquamme è traforata come una carta punzecchiata con aghi, e tiene per certo che queſte ſquamme ſiano il ſeme, ed il fiore. Siccome moltiſſime ſono le ſpecie di queſta pianta che naſce, e creſce in poche ore ſugli alberi, ſugli arbuſti, ſul letame, ne' prati, e che ſi ſuole uſare in cibo; così è neceſſario diſtinguere i buoni dai cattivi, poichè queſti

sogliono cagionare diversi effetti ben funesti di malattie, dolori, convulsioni, e talora anche la morte. Li funghi cattivi sogliono pertanto esser quelli, che per esser stati troppo lungo tempo sovra terra sono divenuti nericci, rossi, o tiranti al turchino, che se ne mangiassero diventano corrosivi nello stomaco nel principiar della digestione; oltre di che nel medesimo tempo si gonfiano nel ventricolo, ed opprime molto il paziente. In tal caso converrà prendere un emetico per iscaricare lo stomaco al possibile, e poscia combattere la impressione da essi fatta con sali volatili, alcalici, oppure altri rimedj assorbenti, e raddolcenti, col valersi anche dello spirito oleoso, volatile, aromatico. Buoni si dicono quelli, che nel tempo d'una notte, nascono, e crescono nel letame. Questi debbono essere d'una mediocre grandezza, come una castagna, polposi, e ben nodriti, bianchi di sopra, e rossiccj di sotto, di consistenza soda, ma che sia facile a rompersi; midollosi al di dentro, di buon odore, e di grato gusto, e così saranno nodritivi, fortificanti, e stuzzicheranno l'appetito. Il migliore fungo è il prugnuolo, ch'è picciolo come un pisello, odorifero, ed ottimo da esser mangiato. La sua cima è rotonda, polposa, spugnosa, e bianca; nasce incolto nel musco, e nella Primavera se ne ritrova ne' siti ombrosi, ne' boschi, sotto degli alberi, fralle spine, e ne' prati; e suol rinascere ogni anno nel medesimo luogo.

FUSAGGINE; comunemente detto *Sillio*. Sorte d'arboscello della figura del melagrano, il quale viene nelle siepi, e ne' boschi: il suo legno è pallido, e leggiero; getta in Aprile de' fiori simili alle violette bianche, e che hanno

un odore ſpiacevole; il ſuo frutto è roſſo, e diviſo in quattro, il quale ſi chiama beretta di prete, ſi pretende che ſia purgante, e che ſpolverizzato faccia morire le pulci. Il frutto e la foglia fanno morire il beſtiame che ne mangia, ſopratutto le capre, quando non le ſopraggiunga un fluſſo di ventre. Diceſi che due o tre grani del frutto preſi per bocca, purghino di ſotto, e di ſopra.

FUSTO. Gambo d' erba, ſul quale ſi rega il fiore, o il frutto; e pedale, e ſtipite degli alberi, dal quale derivano tutti i rami.

Fine del Tomo Secondo.

NOI

NOI RIFORMATORI

Dello Studio di Padova.

Concediamo Licenza a *Francesco Sansoni* Stampator di Venezia, di poter ristampare il Libro intitolato *Dizionario d' Agricoltura Italiana*, *ossia la Coltivazione Italiana*. ecc. *d' Ignazio Ronconi Tom.* 4. *ristampa* osservando gli ordini soliti in materia di Stampe, e presentando le Copie alle Pubbliche Librarie di Venezia, e di Padova.

Data li 4. Agosto 1790.

(*Andrea Querini Rif.*

(*Pietro Barbarigo Rif.*

(



Registrato in Libro a Carte 394. al Num. 3090.

Marcantonio Sanfermo Seg.

CA-

C A T A L O G O

De' Libri ſtampati dallo ſteſſo, e vendibili co' prezzi ſeguenti.

Catechiſmus ex Decreto Sacroſancti Concilii Tridentini ad Parochos, Pii V. Pont. Max. juſſu editus. 8. L. 5.

Dizionario Storico delle Vite di tutti i Monarchi Ottomani fino a Acmet IV. In 8. Tom. 2. L. 8.

Elpidii de proxima Bacchanalium abolitione ſermo cum appendice, ſeu parte altera, in qua, Bacchanaliciis relaxationibus opportuna ex adverſo ratione propoſita averruncandis, radices peſſimæ arboris indicantur; opuſculi & ſummæ totius protectore Catholicæ Eccleſiæ patrono S. Joſepho. In 8. L. 2.

S. Gregorii Papæ I. cognomento Magni, opera omnia, jam olim ad manuſcriptos codices Romanos, Gallicanos, Anglicanos emendata, aucta, & illuſtrata notis, Studio & labore Monachorum Ordinis S. Benedicti, e Congregatione S. Mauri: nunc autem a Johanne Baptiſta Gallicciolli Sacerdote Veneto ad Codices præſertim Marcianos iterum exacta, atque notis acceſſionibus locupletata. In 4. Tom. XVII. L. 204.

Hiſtoria Paraguajenſis Petri Franciſci Xaverii de Charlevoix ex Gallico-Latina, cum animadverſionibus & ſupplemento. In fol. L. 32.

Jacobi Joſephi Labbe Selenopolitani de Deo Heroica. In 8. L. 4.

Lovrich. (Giovanni) Oſſervazioni ſopra diverſi pezzi del viaggio in Dalmazia del Sig. Aba-

Abate Fortis, coll' aggiunta della vita di Socivizca. In 4. L. 8.

Nuovo Metodo breve e facile per imparare da se solo la Lingua Francese, arricchita considerabilmente di una Raccolta Alfabetica di Verbi, Preposizioni, e di altre Particole per sapere i loro Casi. Edizione seconda accresciuta di un Compedio del Trattato della Prosodia Francese del Sig. Abate d' Olivet; di Gaetano Nassoin. In 12. L. 5.

Novena ad onore della Vergine S. Chiara Proposta alle Religiose del suo abito, che bramano d' imitare le sue virtù. In 12. L. 1.

Storia del Regno di Carlo III. di Borbone corredata degli opportuni documenti dell' Ab. Francesco Becattini. In 8. L. 5

Storia Ragionata dei Turchi, e degl' Imperatori di Costantinopoli, di Germania, di Russia, e d' altre Potenze Cristiane dell' Ab. Francesco Becattini. In 8. Tom. VIII. L. 32.

Storia Romana dalla Fondazione di Roma fino alla battaglia di Azio del Sig. Carlo Rollin. In 8. Tom. XXII. L. 88.

Storia degl' Imperatori Romani da Augusto fino a Costantino del Sig. Crevier, la quale serve di continuazione alla Storia Romana del Sig. Rollin, co' ritratti degl' Imperatori. In 8. Tom. XVI. L. 66.

Storia della Vita dell' Imperatrice Maria Teresa dell' Ab. Francesco Becattini. In 8. Tomi II. L. 10.

Storia della Vita di Federigo II. il Grande Re di Prussia, Elettore di Brandemburgo ec. di Domenico Caminer, adornata di Aneddoti, e Ritratti. In 8. Tom. V. L. 24.





DISPVTATIO VIGESIMAPRIMA.

De transitu Monialium de vno ad aliud Monasterium.

QVÆS. I. An liceat Monialibus de vno ad aliud Monasterium transire.

II. Licentia Transitus Monialium ab vno ad aliud Monasterium, à quo co[n]- denda.

III. Vtrum Monialis possit ab vno ad aliud Monasterium transferri sub spe co[r]- ctionis.

IV. Vtrum Monialis incorrigibilis possit de Monasterio ad aliud transferri, vel [om]- ninò expelli.

V. Vtrum Moniales de vno ad aliud Monasterium translatæ, fugam arripien[tes], Apostatæ censeantur.

VI. De conditionibus in translatione Monialium obseruandis.

VII. Vtrum Monialis ad aliud Monasterium delata, ferat secum dotem, & hær[edi]- tatem, omniaque bona, quæ priori contulit Monasterio.

Vtr

